Oec. o. 295

o. 295.

O. XIV 37.

Die Kunst guten Kaffee zu bereiten,

nebst

Anweisung

zur

Verfertigung verschiedener schicklicher Backereien zu diesem Getränke.

Ein nützliches Geschenk für Frauenzimmer.

Nördlingen.
Druck und Verlag der C. H. Beck'schen Buchhandlung.

Oec. o. 295

Staatliche
Bibliothek
Bamberg

Vorrede.

Ein ähnliches kleines Buch „der elegante Theetisch„ gab Veranlassung zur Bearbeitung dieses vorliegenden, dem ich den Titel „der elegante Kaffeetisch„ gab. Jenes kleine Buch machte sein Glück, nicht allein dadurch, daß dessen rechtmäßige starke Auflage bald vergriffen wurde, sondern auch durch die Ehre des Nachdrucks in Wien, von welchem man jedoch sagen muß, daß er sehr schön ist.

Wenn die Mannigfaltigkeit der Gegenstände, und die richtige Angabe der Verhältnisse der Bestandtheile der hier behandelten Stoffe, die Ursache des Beyfalls sind, den sich dieses kleine Buch erwarb, so glauben wir, das unsere Arbeit und Mittheilung unserer Erfahrungen das nämliche Schicksal erhalten soll.

Die Käufer dieses Werkchens, werden sich oft durch eine einzige Vorschrift, die sie hier finden, für ihre Auslage hinlänglich entschädiget finden, indem sie alle geprüft, und die, welche aus andern größern Kochbüchern entnommen, in ihrem Verhältnisse, wenn es unrichtig war, abgeändert worden ist.

Ich bin auch nicht allein bey dem Kaffee stehen geblieben, und bey diesem zweckmäßig

anzuwendenden Backereyen und Beckereyen, sondern ich habe meinen Lesern auch zugleich andere theils schon bekannte, theils unbekannte Getränke zu bereiten mitgetheilt.

Was die Titel betrift, welche diese Gegenstände führen, so lege man es mir nicht zur Last, wenn ich die wählte, die einmal bekannt sind. Es ist einmal so — der Mensch will gern Kuchen essen, der Londner und Pariser heißt, wenn er auch im Vaterlande verfertiget worden ist. Aber es ist auch nicht zu leugnen, daß gewisse Mischungen hier oder da erfunden, ihre Eigenthümlichkeiten haben, also solchen Gaumenvorzug auch würklich verdienen.

Unter der Zeit der Zusammenstellung und Bearbeitung dieses Werkchens ist auch

von

von einem Franzosen eine ganz neue Maschine zum Verfertigen des Kaffee erfunden worden, welche mir die zweckmäsigste zu seyn scheint, die bis jetzt erfunden worden ist, weswegen ich sie auch am Schlusse mittheilte.

Mit diesem trenne ich mich von meinen Lesern und Benützern dieses, und wünsche, daß ihnen alles so wohl gelingen als schmecken wolle, und sie es bey guter Zeit in Frieden und Ruhe fern von allen Leiden genießen mögen.

Augsburg im Christmonat
1820.

Der Verfasser.

Vorbemerkung.

Jeder Kaffeefreund und Freundin, jeder eigentliche Kaffeetrinker und Kaffeetrinkerin werden mit mir gewiß darinn einverstanden seyn, daß fast an einem jeden eigentlich zum Kaffeetrinken bestimmten Orte, in einem jeden Kaffeehause oder Kaffeegarten dieses Getränk verschieden sey. Ja nicht allein dieses, eine jede Familie möchte man sagen, braut und kocht ein anderes Getränk, und giebt es unter dem Namen Kaffee. Wenn man aber einem guten Kenner dieses Getränks die Augen verbinden würde, so daß er die Farbe desselben nicht beurtheilen könnte, so würde er wohl das, was uns öfters als Kaffee gereicht wird, schwerlich erkennen.

Der Kaffee verdient aber, so bald wir ein fast unentbehrliches Bedürfniß daraus machen, wie

wie es denn wahrhaft so ist, um so mehr Aufmerksamkeit, da der bey weitem gröste Theil unseres Erwerbs, und so gar der Erlöß für unsere Naturprodukte kaum hinreichen den Kaffee und Zucker zu bezahlen, welcher jährlich aus England, und durch andere handlende Nationen nach Deutschland gebracht wird. Wenn der Engländer 25 Millionen Pfund Thee zu eigener Consumtion gebraucht, für welchen Bedarf er baares Metall nach China senden muß, und von dem er keinen Schilling von dieser sonderbaren Nation wieder zurück erhält, so braucht Deutschland, verhältnißmäßig seiner Menschenmenge gewiß eben so viel Kaffee, das heißt 11 bis 12 Millionen Menschen brauchen jährlich gewiß 20 bis 25 Millionen Pfunde Kaffee, und billig berechnet eben so viel Zucker.

Der Kaffee verdient also schon in Hinsicht seines politischen finanziellen und statistischen Werths viel Aufmerksamkeit, und noch mehr, wenn wir für eine Sache so viel Geld ausgeben, und das daraus erzeugte Produkt nicht in dem Grade von Güte genießen, indem wir es bey besserer Pflege, Sorgfalt und Aufmerksamkeit genießen könnten.

Die

Die Verfertigung und Gabe des Thee wird von den Engländern eines jeden Standes mit der großen Pflege und Sorgfalt gefertigt und gereicht, und der hohe Werth den der Engländer auf den Thee setzt, drückt sich recht deutlich ohne ein Wort zu gebrauchen, in der Behandlung und Abreichung desselben aus. Thee trinken gehört zu den unerläßlichen Bedürfnissen, dieser Insulaner, und sie sind ohne ihn nicht vollkommen glücklich, nicht nur in ihrem Vaterlande — überall, wo sie sich befinden, muß die Theekanne um sie täglich zweymal dämpfen. Es gehört zu den wesentlichen Stücken der weiblichen Erziehung der höhern Stände, besonders Thee auf eine elegante nationelle Art zu bereiten, und zu kredenzen, und nicht selten fragt der feurige Liebhaber, wie verhält sie sich beym Thee; daher werden auch die ältesten Töchter des Hauses wenn sie gewisse Jahre erreicht haben, zu diesem Geschäfte abgerichtet, und der Mutter Kunst auf die Tochter übergetragen, wie in der Folge noch deutlicher gesagt werden wird. Der schöne Arm, die liebe kleine Hand und brilliantenen Ringen an den Fingern reichlich besetzt, spielen bey diesem Geschäft keine unbedeutende Rolle;

und

und mit innigem Vergnügen lebt der Nabob in seiner Tochter, lobt und beschenkt sie reichlich wegen der Fortschritte in diesem wichtigen Geschäft.

Wie in England der Thee, so ist der Kaffee fast allen gebildeten Nationen zum Bedürfniß geworden, und mir ist keine Religion bekannt, welche den Genuß des Kaffees, wie z. B. die Muselmänner, den Wein von den angenehmen Genüssen des Lebens ausgeschlossen hätte, selbst der so delikate wahre Israelit trinkt seinen schwarzen Kaffee überall, selbst von den Christen zubereitet, nur keine Milch oder Rahm, weil sie vermuthen, es dürfte Fleisch im Milchtopfe gekocht worden seyn, welches beydes in einem und demselben Topfe zu sieden bey ihnen streng verboten ist.

In Deutschland, besonders im nördlichen, hat das Kaffeetrinken eine unermeßliche Höhe erreicht, und man bemerkt, das ganze Familien von diesem Getränk leben, daß Männer selbst die härteste Arbeit dabey verrichten, und sich gesund und kräftig befinden.

Hier

Hier kann aber von allem diesen die Rede nicht seyn, vielmehr wollte ich meinen schönen Lesern ein Büchlein in die Hand geben, durch dessen Besitz sie in jedem Augenblicke in den Stand gesetzt, und außer aller Verlegenheit sind, einen ausgesuchten Kaffeetisch zu serviren, ja, wenn es nothwendig seyn sollte zu überfüllen. Bevor ich aber alle meine hieher gehörigen Vorschriften mittheile, will ich doch einiges von den verschiedenen Kaffeesorten und den Kaffeesurrogaten bemerken, nicht minder vom Wasser, oft eine der wichtigsten Ursachen, weswegen man in manchen Orten, aller Mühe und Sorgfalt ohnerachtet, einen durchaus nicht wohlschmeckenden Kaffee erhält, da hingegen ein anderer Ort, sich ganz vorzüglich durch guten Kaffee auszeichnet, und wenn sich jemand an einem solchen mit dem Kaffeeausschenken beschäftiget, eine herrliche Verdienstquelle eröffnen kann. Freunde eines delikaten Kaffee werden dieses gewiß nicht selten beobachtet haben, und ich könnte manche Orte nennen, welche sich durch ganz vorzüglich guten Kaffee auszeichnen.

Von den verschiedenen Arten des Kaffee, welche gewöhnlich im Handel vorkommen; von der Wahl der bessern Sorten, und vom Brennen oder Rösten desselben.

Nicht immer ist ein sehr angenehmes Ansehen des Kaffee ein Beweiß seiner Güte, und seines vorzüglichen Wohlgeschmacks, man hat Kaffeesorten, welche ein wahrhaft unangenehmes Ansehen besitzen, und welche dennoch sehr vorzüglich im Geschmack sind. Es scheint, als wenn das Alter des Kaffee sehr viel zu seiner Güte und Annehmlichkeit im Geschmack beytrüge, und als wenn die frische Frucht immer etwas flüchtiges enthielte, welches nur durch die Zeit aufgelößt und verflüchtiget wird.

Im Handel kommen vorzüglich folgende Kaffeesorten vor

1) Martinik. Er zeichnet sich durch eine kleine grünlichblaue Frucht aus, welche um so schöner und angenehmer in das Auge fällt, je jünger der Kaffee ist. Von diesem giebt es wieder verschiedene Arten; sehr fein, mittelfein und ordi=

ordinär, welches nicht allein nach dem äußern, sondern auch nach dem geprüften Geschmacke bestimmt wird. Man kann weder dieser Kaffeesorte, noch einer andern den vorzüglichen angenehmen Geschmack ansehen, man muß ihn, wenn man namhafte Portionen einkaufen will, jedesmal prüfen. Beym Rösten zeigt sich der Martinik hartnäckig, und braucht viel Hitze, er schwillt ziemlich auf, und nimmt gewöhnlich fast das doppelte des Raumes des ungerösteten ein.

2) Domingokaffee: dieser wird etwas geringer geachtet wie der vorige, steht auch immer um einige Kreuzer niedriger im Preise. Auch er ist sehr verschieden in den Sorten, und man findet gemeiniglich auch wie bey dem vorigen drey Qualitäten. Die Farbe desselben ist gelblich grün, die Größe der Bohnen bedeutender wie beym Martinik, und die spezifische Schwere etwas geringer. Beym Rösten bemerkt man, daß er keine so bedeutende Hitze bedarf wie der Martinik, auch im Gewicht bey dieser Behandlung etwas weniger verliert, er schwillt weniger auf, und schwitzt nicht so leicht. Gemeiniglich verlieren die verschiedenen Kaffeesorten im Durchschnitt

schnitt beym Rösten $\frac{1}{5}$ ihres Gewichts. Domingokaffee, hat etwas eigenthümliches, was von einigen Personen sehr angenehm gefunden wird, weswegen sie ihn jeder andern Sorte vorziehen.

3) Bourbon: aus den französischen westindischen Besitzungen, er kömmt in bey weitem geringerer Menge in den Kontinentalhandel, wie die oben angegebenen 2 Sorten, ist auch etwas theurer wie diese. Das äußere Ansehen empfiehlt diese Sorte nicht besonders, die Bohnen sind bräunlich gelb, ziemlich groß, ungleich, und oft mit Stückchen halben Steinen u. d. g. untermengt. Man muß ihn nicht zu dunkel rösten, weil er sonst viel von seinem wahrhaft eigenthümlichen und angenehmen verliert.

4) Javakaffee kömmt nicht gar zu häufig im Handel vor. Eine der vorzüglichsten Kaffeesorten, dem Geschmack nach gut, aber sehr gering dem äußern Ansehen nach; es sind große leichte schmutzig gelbe Bohnen, größtentheils noch mit der natürlichen dünnen pergamentartigen Haut umgeben. Man darf ihn nur schwach rösten, er schwillt wenig oder nicht auf, bey dieser Operation, und schwitzt gar nicht.

5) Me-

5) Meccakaffee: kleine bräunlich gelbe Bohnen. Einige Kaffeetrinker wollen eine ganz besondere Feinheit an dieser Sorte finden, wir erhalten ihn aus Asien, wahrscheinlich der erste Kaffee, welcher bekannt wurde.

6) Triggekaffee: zerbrochene mit verschiedenen andern Dingen verunreinigte Kaffeebohnen großentheils schwarz gelb und grün untereinander. Zuweilen trifft man recht gut, aber nie rein schmeckende Sorten darunter an. Man verbraucht ihn gemeiniglich in großen Kaffeehäusern und als gemalnen Kaffee beym öffentlichen Verkauf. Für einen delikaten Gaumen paßt diese Sorte nicht.

Wenn ich nun alle noch vorkommenden Namen von Kaffeesorten aufführen sollte, so würde ich eine ganze Liste aufzeichnen müßen, denn fast eine jede Westindische Insel liefert auch einen Namen zu ihrem Produkt. Beym Kaffee gilt was der Apostel gesagt hat: prüfet allen und den guten behaltet.

Von

Von dem Rösten oder Brennen des Kaffee.

Nach Einführung des Kaffee als Getränk, so wie noch gegenwärtig, wird das Rösten desselben auf eine sehr einfache Art vorgenommen; man bedient sich dazu entweder einer offenen irdenen oder eisernen flachen Pfanne, oder eines Kaffeebrenners welchen man verschließen kann. Ein solcher Kaffeebrenner hat natürlich sehr verschiedene Größe und Form, gewöhnlich ist es ein Zylinder, von Eisenblech, mit einem Schieber und einem Stiele, zum Drehen und Schütteln derselben, damit der Kaffee eine gleichförmige Hitze erhalte.

In den neuern Zeiten, nachdem die Chemie in alle selbst die kleinsten häuslichen Geschäfte eingriff, suchte man auch die Kaffeebrenner dahin zu vervollkommnen und zu verbessern, daß man Einrichtungen traf, um den Dampf, oder das erzeugte Oel aufzufangen, und das zu diesem Zwecke verwendete Wasser zur Bereitung des Kaffee zu benützen.

Diese Erfindung hat aber keinen Werth, und der auf solche Art bereitete Kaffee ist nicht

zu genießen, weil er einen Geschmack besitzt, der nur sehr wenigen Personen angenehm seyn mögte.

Man bemerkt keinen bedeutenden Unterschied, der Kaffee mag in einer Trommel oder anderem verschlossenen Geschirr, oder in einem offenen gebrannt oder geröstet worden seyn, wenn man nur den rechten Grad, den gerade diese oder jene Sorte erfordert, getroffen hat. Das richtige und einerley Kaffeerösten hängt von der Uebung und Erfahrung ab. Geruch, der frey werdende Dampf oder Rauch, und die Farbe, welche der Kaffee während des Röstens annimmt, müßen die Zeichen für die Punkte abgeben, wenn die Röstung vollendet ist. Man kann im Allgemeinen anrathen, den Kaffee immer gelinder, als zu stark zu rösten, indem er sonst durch die theilweise Zersetzung, welche seine Bestandtheile erleiden, gar zu viel verliert, und auch durch das starke Rösten ein unangenehmer säuerlicher Geschmack erzeugt wird. Ich gehe hier nicht in die Ursachen dieser Erscheinungen ein, indem ich wohl voraussetzen kann, daß sie meine Leserinnen wenig Unterhaltung machen würden. Viele, welche Kaffee gebrannt haben,

bringen ihn in ein verschlossenes Gefäß, und lassen ihn, wie sie es nennen, schwitzen. Dieses ist nichts anderes als eine nochmehrige Entwickelung seiner Oeltheile, welche eigentlich erst beym Rösten erzeugt wurden, die man auf der Bohne selbst, anstatt sie weggehen zu lassen, niederschlagen läßt. Auch diese Behandlung giebt meines Erachtens dem Kaffee keinen angenehmen Geschmack, vielmehr zeigt er gern das Säuerliche, welches viele Personen nicht lieben.

Von dem Zerkleinern, Pülvern oder Mahlen des Kaffee.

So einfach diese Operation an sich ist, so macht man doch die Bemerkung, daß ein in einem Mörser gestoßener Kaffee, einen unkräftigern Geschmack erhält, als wenn die nämliche Menge auf einer Kaffeemühle zerkleinert worden wäre. Die Kaffeemühle ist ein einfaches Instrument, welches man fast in einer jeden Küche sehen und untersuchen kann. Die Kurben, welche den gebrannten Kaffee zerreiben, sind gemeiniglich von Stahl oder gehärtetem Eisen.

In

In den neuern Zeiten wollte man aber die Bemerkung gemacht haben, daß die eisernen Kaffeemühlen vom Kaffee angegriffen würden, indem die Säure, welche sich bey allem gebrannten Kaffee befindet, dasselbe auflöse, und dem Getränk einen unangenehmen Eisengeschmack mittheile. Cadet de Vaux, welcher sich überhaupt mit Verbesserung häußlicher Geräthschaften beschäftiget, und bereits große Verdienste hierin erworben hat, suchte die eisernen Kürben durch solche zu ersetzen, welche von Stein oder einer sehr festen Thonmasse waren, und erreichte seinen Zweck vollkommen, so, daß bereits solche Kaffeemühlen in Paris im Handel vorkommen und das Stück von mäßiger Größe für 6 Franken zu erhalten ist. Sehr feste Holzarten würden dasselbe leisten.

Von dem Wasser, welches zur Bereitung des Kaffee's angewendet wird.

Ich machte bereits die Bemerkung, daß sich viele Orte und Locale dadurch auszeichnen, daß man daselbst einen delikaten Kaffee, welcher

Vorzüge besitzt, erhält, und man einen solchen in seinem eigenen Hause nicht herzustellen vermag, diese Wahrheit giebt selbst zu verdrüßlichen Scenen zwischen Personen Anlaß, und man wird es mir Dank wissen, den Grund davon zu erfahren, und auch einiges zur Verbesserung eines zum Kaffee nicht geschickten Wassers beytragen zu können.

Im gemeinen Leben theilen unsere Frauen das Wasser in hartes und weiches, auch bedient man sich beym harten Wasser des Ausdrucks, es enthält viel Salpeter (Saliter.)

Die Härte eines Wassers erfährt man dadurch, wenn es mit Seife nur wenig oder keinen Schaum giebt, wenn man ein Läppchen hineintaucht, und dieses schwerer trocknet, als wenn man es in Rosen- oder in ein anderes destilirtes Wasser eingetaucht hatte; wenn sich Hülsenfrüchte nur schwerer, oder gar nicht weich darin sieden lassen; wenn es zwischen den Fingern gerieben, so im Munde eine schrumpfende Empfindung hervorbringt.

Weiches Wasser hingegen, hat von allen diesen Eigenschaften das Gegentheil, Seife schäumt damit stark, Gemüse werden leicht weich darin gekocht, und es fühlt sich so an, wie wenn etwas fettes damit verbunden wäre. Man sieht also, daß je reiner ein Wasser ist, desto weniger fremdartige Theile es enthält, desto weicher ist es.

Von der Zubereitung des Kaffee mit Wasser im Allgemeinen.

Obgleich zu den mehresten Geschäften, zu welchen mehr oder weniger Wasser verwendet wird, das weiche Wasser immer den Vorzug zu erhalten pflegt, so ist dieses dennoch bey dem Kaffee keineswegs der Fall, hartes frisches Wasser ist hier jedesmal vorzuziehen, und einige bedienen sich sogar eines Mittels, um das, was die sogenannte Härte im Wasser verursacht, auf eine künstliche Weise zu ersetzen: sie mengen nämlich dem Kaffee, oder dem Wasser, welches zum Kochen des Kaffee angewendet werden soll, etwas weniges Kreide bey. Da die Härte eines Wassers von Kalkerde herrührt, so ist dieser

Zusatz um so zweckmäßiger, da er unschädlich ist. Die Ursache, warum der Kaffee mit hartem Wasser bereitet angenehmer wird, als der mit weichem bereitete, liegt in einer größern oder kleinern Menge freyer Säure, welche der gebrannte Kaffee bey sich führt, und die ihn nie angenehm macht. Die Kalkerde nimmt diese Säure in sich, und macht sie unmerklich, indem dadurch ein Mittelsatz entsteht, dessen Menge zu gering ist, um den Kaffeegeschmack zu verändern.

Von der Zubereitung des Kaffee insbesondere

Die gewöhnliche Zubereitung des Kaffee geschieht mit Wasser durch kürzeres oder längeres Kochen: man bringt nämlich das Wasser, in einem reinen schicklichen Gefäß zum Sieden, thut so viel gemalenen Kaffee hinein als man für gut findet, und kocht nun das Ganze ein oder zweymal auf. Man bemerkt beym Einbringen des Kaffee in das Wasser gemeiniglich ein Aufbrausen, die Ursache davon liegt in den erdigen Theilen des Wassers, welche mit der

Koh=

Kohlenstoffsäure oder der fixen Luft, wie man es im gemeinen Leben nennt, verbunden waren, und dann entweicht, wenn sich die Erde mit der Säure des gerösteten Kaffee sättiget; würde man ein vollkommen reines, z. B. destillirtes Wasser, zur Bereitung dieses Getränks anwenden, so würde man diese Erscheinung nicht bemerken; dieses ist auch die Periode, welche man beym Kaffeekochen nicht aus der Acht lassen muß, weil der Kaffee dann gern überläuft. Nach diesem Aufbrausen, erfolgt eine oder mehrere große Blasen, welche oft die Oberfläche des ganzen Gefäßes einnehmen, und dieses ist der Zeitpunkt der Beendigung des Kaffeekochens. Man rückt dann das Gefäß vom Feuer, und läßt den ausgekochten Kaffee, oder den Satz ruhig zu Boden sitzen, worauf den das fertige Getränke entweder in demselben Gefäße auf den Tisch gebracht, oder in ein anderes vorher mit heißem Wasser erwärmtes eingegossen, und dann servirt wird. Man macht die Bemerkung, daß der Kaffee gewöhnlich trübe bleibt, welches nicht allein unangenehm ist, sondern auch eine unangenehme Empfindung im Munde zurückläßt. Man wendet um dieses zu beseitigen schleimige thierische Theile

an,

an, geraspeltes Hirschhorn, Eyweiß, Stockfischhäutchen und Hausenblase, letztere ist allen vorzuziehen, indem man nur ein so kleines Stückchen braucht, das nicht dicker und größer ist, als ein Silberkreuzer, um eine starke Portion Kaffee zu klären. Mehrere schütten auch ein wenig kaltes Wasser hinein, allein dieses scheint wenig oder gar nicht zu helfen. Wendet man die Hausenblase an, so thut man sie gleich mit dem gemalnen Kaffee in das Wasser, und kann dann eines guten und erwünschten Erfolgs gewiß seyn. Eyweiß hilft, so wie es gemeiniglich angewendet wird, gar nichts, und wollte man das Eyweiß wirklich zum Klären anwenden, so müßte man ganz anders verfahren, welches dann zu viel Umstände und Zeitverlust herbeyführen würde.

Viele lieben aber den Kaffee, wenn er nicht gekocht, sondern nur mit kochendem Wasser übergossen wird, man nennt einen solchen Kaffee filtrirten, oder eigentlich infundirten, auch wohl Maschinen-Kaffee, weil man sich einer besondern Maschine, oder eines eigenen Apparats dazu bedient, der aber seine höchste Vollkommenheit noch nicht erreicht zu haben scheint, wie ich in der Folge zeigen werde. Ei-

Eine solche Maschine besteht aus drey Haupttheilen, einem Untersatze, oder der Kanne, aus welcher der fertige Kaffee ausgegossen wird, einem Aufsatze, in welchem entweder eine eigene Filtrireinrichtung enthalten ist, oder einem Beutel, in welchen der Kaffee eingetragen wird, um dann das siedende Wasser nur durchlaufen zu lassen. Es ist nicht zu läugnen, daß man auf diese Art, ein ganz anderes Getränk, dem Geschmacke sowohl, als der Wirkung nach, erhält, allein die Behandlung einer solchen Maschine erfordert viel Aufmerksamkeit, und die nur möglich reinlichste Behandlung.

Ich mache die Bemerkung, daß auch selbst, bey der reinlichsten Behandlung, der auf diese Art erzeugte Kaffee, immer einen Nebengeschmack nach dem Säckchen hat, welches man anwendet, wenn auch dieses die Liebhaber dieser Art Kaffee läugnen und überwinden. Man hat daher Seide, Wolle, Leinen, Hanf, Pferdehaare, und noch andere Stoffe zur Verfertigung dieser Filtrirsäckchen genommen, aber jedesmal, sowohl bey den neuen als alten Säckchen die Bemerkung machen lassen, daß ein besonderer Nebengeschmack

(einem feuchten Lappen gleich) vorhanden ist. Man hat daher dieses Säckchen ganz vermieden, und den obern Theil der Maschine mit einem oder mehreren durchlöcherten Böden, von demselben Metalle versehen, von welchem die Maschine verfertigt ist: allein, wie die Maschinen noch eingerichtet sind, liefern sie nur einen hellen, vollkommen klaren Kaffee.

Man verfertigt auch einen Kaffeesyrop, oder eine Kaffeeessenz, welche sehr gut auf Reisen gebraucht werden kann, und man darf sich nur ein Gefäß voll kochend heißes Wasser reichen lassen, um augenblicklich einen nicht unangenehmen Kaffee zu bereiten; zwar kann man nicht mit Wahrheit sagen, daß er dem frischbereiteten völlig gleich sey. Um diese sogenannte Kaffeeessenz darzustellen, verfährt man auf folgende Art:

Kaffee-Essenz oder Kaffeesyrop zu bereiten.

Um dem Kaffee, so viel wie möglich diejenigen Theile zu erhalten, welche ihn angenehm und kräftig machen, war es nothwendig ein

Mit-

Mittel kennen zu lernen, welches sich, wenn der Kaffee bereits ausgezogen ist, damit verbindet, und nichts unangenehmes in dem Getränke selbst hervorbringt. Dieses Mittel ist der Zucker, aus welchem man mit Hülfe eines sehr starken Kaffee einen sehr dicken und kräftigen Syrop bereitet.

Ein Pfund feiner nicht zu stark gebrannter gemalner Kaffee, wird wie gewöhnlich mit 2½ Maas Wasser, durch gelindes Kochen bereitet, wodurch man zwey Maas, oder 64 Loth eines sehr starken Kaffees erhält. Man lößt nun in diesem Kaffee 5 Pfund 4 Loth Zucker mit Hülfe der Wärme in einer messingenen Pfanne auf, kocht den Syrop einigemal, daß er seinen Schaum an die Ränder des Gefäßes ablege, oder kläre ihn mit einem Eyweiß, welches man vorher mit ein wenig des Kaffees ehe man Zucker hinzugethan hat verrührte. Der erhaltene Syrop (9 Pfund am Gewicht) wird dann in eine Schüssel, durch ein reines wollenes Tuch geseiht, und nach dem völligen Erkalten zum Gebrauch auf Boutellien gefüllt, oder auf kleine Portionen Fläschchen, ein jedes zu 6 Loth, vertheilt.

Um

Um nun gleich Kaffee zu haben, läßt man sich kochendes reines Wasser bringen, gießt in eine Schaale zwey Loth oder mehr des Syrop, je nachdem man ihn stärker zu haben wünscht, gießt die Schaale voll siedendes Wasser, und hat auf diese Art, ein sehr angenehmes, jedoch dem frischbereiteten Kaffee nachstehendes Getränk — trinkt man diese Art Kaffee mit Milch oder Milchrahm, oder einem geistigen Mittel, auf Reisen, so wird man jedoch sehr wenig Unterschied finden.

Man bedient sich auch zur schnellen Bereitung eines Kaffee auf Reisen eines Kaffeepulvers, welches, wenn es auch einige Eigenschaften besitzt, die es weniger wie den Syrop empfehlen, dennoch sehr gut und anwendbar ist, meines Wissens ist dieses Kaffeepulver weniger bekannt als der Syrop, den man bereits vor längerer Zeit dem Handel übergeben hat, und unter dem Namen Kaffeeessenz feil bietet.

Um dieses Kaffeepulver darzustellen, wird feiner gemalner Kaffee in ein so feines Pulver ver=

verändert, daß man nicht die geringsten Theile oder Stücklein darin unterscheiden kann. Man bedient sich zu dieser Absicht einer Maschine. Wenn der Kaffee bereits recht fein gerieben worden ist, wird er mit gleichem Gewicht Zucker noch einmal durchgerieben und so in Schachteln aufbewahrt. Soll Kaffee aus diesem Pulver bereitet werden, so bringt man ein Loth desselben in eine Kaffeetasse, und gießt sie voll siedendes Wasser, worauf man beydes recht gut untereinander rührt, wer den Kaffee früh Morgens wegen seiner Gesundheit genießt, wird dieses Pulver vielleicht manchem bessere Dienste leisten, als der Kaffee selbst, weil er in dem Kaffee eine Substanz genießt und nach Belieben stärker machen kann.

Von der zum Kaffee zu verwendenden Milch und dem Milchrahm.

Am gewöhnlichsten wird zum Kaffee Milch oder Milchrahm gegossen, um ihn für manche Personen, besonders für das weibliche Geschlecht, angenehmer zu machen, oder auch um ihn als

eine Art Nahrungsmittel anzuwenden: in manchen Gegenden Deutschlands finden sich Familien, welche fast ausschließlich von Kaffee mit Milch und wenig Brod genießen, und gleichsam davon leben, ja was merkwürdig ist, oft saure Arbeiten dabey verrichten, ein Beweiß, daß der Kaffee ein kräftiges, im hohen Grade stärkendes Mittel ist, zu dem die Wärme, die dem Körper durch dieses Getränk mitgetheilt wird, wohl auch nicht wenig beytragen mag.

Man hat bey der Anwendung der Milch und des Milchrahms vorzüglich auf die Reinlichkeit derjenigen Gefäße zu achten, in welchen diese Flüssigkeit erwärmt wird; die vorzuziehenden Geschirre, zur Erhitzung des Rahms sind ein recht reinlich gehaltenes messingenes Pfännchen oder ein Gefäß von Steingut, gemeine irdene Geschirre taugen durchaus nichts zu dieser Absicht, indem die Fettigkeit des Rahms dieselben durchdringt und ranzig wird, welcher unangenehme Geschmack dann der besten Milch mitgetheilt wird. Auch darf man in solchen irdenen Gefäßen, welche man zur Erhitzung des Rahms oder der Milch anwendet, durchaus zu nichts

an=

anderem gebrauchen, den unangenehmsten Geschmack ertheilt aber die etwa hineinkommende Fleischbrühe. Die Milch und der Rahm müssen übrigens recht frisch seyn, sonst gerinnen sie, oder laufen zusammen.

Wenn man keine Milch erhalten kann, und dennoch solche zum Kaffee servirt werden soll, so kann man sich wenn gehörige Vorsorge getroffen worden ist, eine künstliche Milch bereiten. Zu der Absicht; wird ein halb Pfund süße Mandeln in einem messingenen reinen Mörser, mit dem Gelben von einem Ey, wenn es groß ist, und zwey wenn die Eyer klein sind, nebst 3 Loth Zucker recht fein gestoßen und gerieben, dann nach und nach eine gute halbe Maas reines frisches Wasser beygemischt, bis alles zu einer gleichförmigen Flüssigkeit geworden ist, worauf man das Flüssige durch ein reinliches weißes leinenes Tuch seiht und übrigens ganz wie Milchrahm behandelt und zum Kaffee giebt. Wenn nicht zufällig einige bittere Mandeln unter den süßen waren, so wird schwerlich der, welcher nicht von solcher künstlicher Milch unterrichtet ist, einen Unterschied finden.

Die

Die Milch und der Milchrahm werden auch mit Eygelb sämig oder fett gemacht, wenn sie gar zu mager sind.

Von den Surrogaten oder Ersatzmitteln des Kaffee.

Zu der Zeit, in welcher der Preiß des Kaffee eine fast unglaubliche Höhe erreicht hatte, suchte man eine Menge Mittel auf, welche denselben ersetzen sollten, und die Zahl derselben so wie die Wahl der Mittel selbst gränzen an das fast unglaubliche. Alle Saamen und Wurzeln die man in mäßiger Menge erhalten konnte, wurden gebrannt und ihr Geschmack mit der beliebten Bohne verglichen, und — oft aus Liebe für die Idee so manche Aehnlichkeit von dem Erfinder gefunden, die durchaus von dem Unbefangenen nicht wahr genommen wurde. Man verwechselte immer Brenzliches (Empyreuma) mit dem eigenthümlichen, auch durch Feuer erzeugten Kaffeegeruch, mit dem Brenzlichen verbunden.

Saamen von dem Berberis-Strauch, dem gelben Wasserschwertel, dem Spargel, dem Kleb-

kraute,

kraute, und der Herr der Natur weiß alles was noch für Saamen, die Cichorie, die Erdmandel, die Runkelrübe, gelbe Rübe und viele andere Wurzeln wurden getrocknet, geröstet, gemalen und eine braune Brühe daraus gekocht, welche alles mit dem Kaffee gemein hatte, nur den Geschmack nicht. Am längsten werden sich aber wohl unter den Kaffeesurrogaten die gebrannten Getreidearten, die man bey den gegenwärtigen Reformes in England häufig trinkt, um der Regierung die Abgabe für den Kaffee zu entziehen, und die Mangolde (Mandel) Rübe, nächst der Cichorie ausdauren, und bey jedem bedeutenden Steigen des Kaffee's hervorgezogen werden. Es haben sich auch bereits bedeutende Etablissements dieser Wurzelsurrogate begründet, und sonderbar, sie machen immer noch guten Absatz, selbst wenn der Kaffee auf dem möglichst niedrigen Preiße steht. Man hat sich an die Surrogate eben so wie an den Kaffee selbst gewöhnt, und läßt nicht davon ab, vorgebend, er mache den Kaffee kräftiger, heller und ertheile ihm eine angenehme Farbe. Es scheint aber als wenn immer eine gewisse Sparsamkeit und Ersparniß des wahren Kaffee zum Grunde läge,

ob sie gleich nur scheinbar ist. Soviel bleibt gewiß, daß die Mangoldrübe vor allen nach meiner Erfahrung den Vorzug verdient, so bald doch von Surrogaten Anwendug gemacht werden soll und muß. Man kann sich dieses Ersatzmittel in einer jeden Haushaltung sehr leicht selbst bereiten, wenn man die Runkel- Zucker- oder Mangoldrübe auf folgende Art behandelt.

Man sucht sich eine beliebige Menge dieser vollkommen ausgewachsenen Wurzeln zu verschaffen, reiniget sie durch Waschen von allen anhangenden erdigen Theilen und schneidet sie in Stückchen von der Größe eines Fingergliedes. Hat man eine ziemliche Quantität derselben, so legt man sie auf Bretter oder Horden und läßt sie an der Luft austrocknen, bis sie vollkommen welk und biegsam sind. Man wird bemerken, daß man auf eine mäßig große Horde, von etwa 3 Fuß Länge und einen Fuß Breite eine ziemliche Menge gewelkter Rübenschnitze bringen kann. Mit diesem Brette oder Horde schickt man die Rüben zu einem Bäcker und läßt sie so lang im Ofen, bis sie die Farbe eines schön ausgebacknen Roggenbrodes angenommen haben.

Noch

Noch warm, werden sie dann in einem Mörser in ein gröbliches Pulver verwandelt oder auf andere Art zerkleinert und in einem steinernen Topfe zum Gebrauche aufbewahrt. Man setzt sie an einen trocknen Ort, damit sie nicht zu viel Feuchtigkeit anziehen oder wohl gar schimmeln und einen unangenehmen Geruch und Geschmack annehmen können. Im Großen wird die Fabrikation dieser Wurzelsurrogate, es mögen diese Mangoldrüben, gelbe Rüben oder Eichorienwurzeln seyn, nicht anders als in größern Massen und mit Maschinen bearbeitet, welche die Arbeit schnell fördern.

Was werden aber meine schönen Damen sagen, wenn sie hier so gar auf dem eleganten Kaffeetisch den Eichelkaffee finden, sie sollten wohl gar beym ersten Anblick glauben, ich sollte sie überreden wollen, ihnen den Eichelkaffee, als etwas vorzügliches schildern zu wollen, oder wohl gar ich gehörte zu denen Personen, bey denen sich das Deutschthum bis in die Kaffeeschaale gedrängt hat, und die denn beweisen wollten, daß ein wahrer Deutscher, auch Eichelkaffee genießen müße.

Nein, alles dieses ist meine Absicht nicht, sondern, ich mögte das Getränk, welches wir unter dem Namen Eichelkaffee kennen der Vollständigkeit wegen, und auch deswegen anführen, weil es von vielen Aerzten, als ein ganz vorzügliches Mittel zur Heilung verschiedener Krankheiten vorgeschlagen worden ist, und manche Hausfrau, die ihrem kränklichen Kinde, auf Verordnung des Arztes bereiten soll, so wie die Bereitung selbst dem Arzt unbekannt seyn mögte. Wenigstens ist dem Verfasser dieses als praktischem Arzte seiner Zeit, bey Verordnung dieses Mittels gewöhnlich vorgekommen, aber — wie bereitet man diesen Eichelkaffee? und das ist es, was sie allein, ohne anderweitige Empfehlung der Vortrefflichkeit dieses Arzneymittels, am allerwenigsten aber als Getränk, das den eleganten Kaffeetisch zieren soll, hier ersehen sollen.

Zu der Zeit, wenn die Eicheln von ihren Bäumen fallen, gewöhnlich im Spätherbst, lasse man eine beliebige Menge einsammeln, und schüttle sie, damit sie nicht dämpfig werden, an einem luftigen Ort auf, z. B. in eine Boden-

kam-

kammer oder Saal, oder unbenütztes Zimmer des Hauses.

Wenn sie vollkommen ausgetrocknet sind, so werden sie von ihrer äußern lederartigen Rinde befreyt, wodurch sie in zwey Hälften zerfallen. Eine jede dieser halben Eicheln theilt man dann durch einen Querschnitt noch einmal, damit aus einer jeden Eichel vier gleiche Stücke entstehen. Diese kleine Arbeit geschieht, um ein gleichförmiges Rösten zu begünstigen. Nachdem sie getheilt worden sind, thue man sie in ein hölzernes Gefäß, übergieße sie mit kochendem Wasser, und gieß solches wieder ab, sobald es kalt geworden ist, dann übergieß man sie noch einigemal mit kaltem Wasser. Diese Behandlung hat den Zweck, den übrigen zusammenziehenden Stoff, welcher sich in der Mischung dieser Frucht befindet, zu entfernen. Nach Vollendung dieser Behandlung, werden die Eicheln auf ein Tuch geschüttet, und in einem erwärmten Zimmer gut ausgetrocknet, so daß, wenn man ein Stückchen mit einem Messer zerschneidet, beyde Theile wegspringen. In diesem Zustand bewahrt man sie zum fernern Gebrauch, an einem trockenen Orte auf.

auf. Sollen nun solche Eicheln zu einem diätetischen Getränke, welches dem Kaffee ähnlich sieht, auf Verordnung des Arztes angewendet, werden, so röstet man ¼ oder ½ Pfund derselben, bis zu einer angenehmen dunkelbraunen Farbe, wobey sich noch eine Menge scharfer Stoff entwickelt. Diese gebrannten Eicheln, werden nun entweder frisch, auf einer starken Kaffeemühle gemalen, oder in einem Mörser zu Pulver gestoßen.

Das Pulver ist das fertige Präparat, und wird an einem trockenen Orte, in einem hölzernen Gefäße aufbewahrt, indem sich metallene Gefäße nicht eignen, da eine große Menge freyer Säure bey diesem Pulver obwaltet, das Metall also zum Nachtheile menschlicher Gesundheit aufgelößt werden könnte. Uebrigens verfährt man bey der Bereitungsart dieses Getränks durchaus, eben so wie mit dem wahren Kaffee, wobey man sich, was die Menge betrift, nach der Verordnung des Arztes richtet. Etwa 1 Loth des Pulvers auf 3 bis 5 Schaalen von gewöhnlicher Größe, mit Milch und Zucker genossen.

Anmerkung: Mit dem Saamen der Berbis„beere, sollte man noch mehrere Versuche „anstellen, um sie zu einem Surrogat für „den ächten Kaffee zu erheben: wenn es ja „ein Surrogat giebt, und wenn die Wirkun„gen in medicinisch diätischer Hinsicht eben„falls bey einem anhaltenden Genusse nicht „widersprechen, so giebt es wohl kaum etwas „was nach dem Rösten dem indischen Kaffee „so ähnlich wäre, als diese Kerne. So „wie ich sie als Kaffeesurrogat vorschlug, „besitzen sie freylich noch einen zu großen „Antheil eines adstringirenden Stoffes, al„lein, dieser könnte vielleicht durch sehr „schwache Laugen, oder Einweichen in „Kalkwasser, mit eben der Leichtigkeit und „geringem Aufwande hinweggeschaft werden, „wie Beyerhammer dieses bey dem „isländischen Moose bezweckte, als er in der „Zeit der allgemeinen Noth, diese Flechte „in gutes Brod umänderte, überhaupt für „Menschen genießbar machte.

Von

Von verschiedenen andern angenehmen Getränken, und ihrer zweckmässigsten Bereitungsart, nach Erfahrungen und Grundsätzen.

Auf dem Titel dieses Büchleins nennen wir zwar den Kaffee vorzüglich, allein, deswegen können andere, wenigstens in die Reihe der angenehmen Getränke aber, keineswegs ausgeschlossen werden, auch haben wir ein anderes Libell, welches den Titel der elegante Theetisch führt, vom Thee, als ein wahres Nationalgetränk ganzer großer Völkerschaften, findet sich aber hiervon, gerade das allerwenigste, vielmehr findet sich eine Menge Zubereitungen von Backwerken, welche größtentheils gut und praktisch sind, wenn sie in Hände gerathen, die bereits mit den Backwerken umzugehen wissen.

Ob gleich in gegenwärtiger Zeit der Verbrauch des Thee's oder Theekrautes, so bedeutend ist, daß nach einer sehr mäßigen Berechnung, England allein, zu seinem Gebrauche für sein Land, 50,000000 baares Geld nach China und Japan sendet, und der Verbrauch des Thee's auf dem

europäischen Kontinent als ein Gegenstand betrachtet werden muß, der uns alljährig 150,000000 Gulden hinwegführt, für die wir von China keinen baaren Heller wieder zurückerhalten, so ist er doch noch nicht lange bekannt; im Jahre 1685, sendete ein Verwandter der Herzogin Montmouth nach England als ein ganz vorzügliches Geschenk, allein, da keine Vorschrift seiner Anwendung dabey befindlich war, so kochte man ihn gleich einem Gemüse, fand ihn aber unter solcher Form gänzlich ungenießbar. Sehr bald aber, erfuhr man die wahre Behandlung des Thee als Getränk, und von der damit nach Gewinn trachtenden Seite, wurde kein Mittel verabsäumt, dieses Kraut als das wohlthätigste Heilmittel, und diätetische Mittel zu empfehlen. Ja die Kaufleute in Holland, benutzten die schriftstellernden Aerzte ganz besonders, um diese Waare höchst möglich anzupreisen.

Es ist jedoch unsere Sache nicht, hier eine Geschichte des Thee's mitzutheilen, vielmehr wollen wir nur zeigen, wie eigentlich der Thee als elegantes, oder Gewohnheitsgetränk bereitet werden soll.

Wir werden da wohl nichts besseres thun können, als die Engländer zum Muster nehmen, und sehen, daß wir in einem guten Hause in London eingeladen werden, um daselbst unsern Thee zu trinken, weil wir außer dem gerade zu dieser Zeit am wenigsten Unterhaltung in dieser großen Stadt finden würden, als etwa die Straßen treten, wie das Sprichwort sagt.

Um die Vorzüglichkeit des Geschäfts der Theebereitung und Kredenzung, zu bezeichnen, ist zu bemerken, daß es nur einzig und allein der verständigen Frau vom Hause, oder in Ermangelung derselben der ältesten, wenigstens der Mannbarkeit sich nähernden Ladi überlassen ist, und mit der höchsten Grazie und Anstand verbunden wird, eine erwachsene Ladi, welche ohne Fehler und Mangel Thee bereiten und austheilen kann, hat schon gegen andere, die dieses Geschäft in einem minder hohen Grad ausführen, und die gehörige Grazie nicht anwenden kann, viel gewonnen, so wohl in ihrer Familie, als bey ihrem Anbeter, und es wird gewiß nach Aufhebung eines solchen Hauptlebensaktes, von der Theeeinschenkenden Ladi ihren Armen, Fingern und Juwelen nicht we=

wenig gesprochen. Weniger Umstände machen die Holländer, und noch weniger die Deutschen mit dem Thee, einige Städte, die die englischen Sitten angenommen haben, wie die Hamburger ausgenommen, woselbst man in manchen reichen Handelshäußern den Thee ganz nach englischer Art trinken, so wie man hin und wieder jetzt weniger wie sonst, in Deutschland, viel Anglomanie findet.

Der englische Theeapparat ist nach Verhältniß des Reichthums des Hauses bis zur höchsten Eleganz ausgeschmückt, und oft von den edelsten Metallen, in Zweckmäßigkeit, Bequemlichkeit und Anordnung der Maschinen sucht man sich von Tag zu Tage gleichsam zu erschöpfen. Der Hauptapparat ist die Maschine, in welcher das Getränk zubereitet wird, das dazu erforderliche Wasser wird in einem andern Gefäße im Kamin oder in der Küche auf gewöhnliche Art zum Sieden gebracht. Die Tochter des Hauses sitzt, wenn sie das zum Thee bereiten nothwendige Alter erreicht hat, hinter einen Tisch, der einzig und allein, die vielen zur Bereitung nöthigen Dinge bedeckt ist. Zuvor wird siedendes Wasser in alle Gefäße auch

in die Tassen gegossen, um sie gleichförmig zu erwärmen. Man bringt dann zwey Sorten Thee reichlich in die Theekanne oder Maschine, die zwey Sorten Thee sind mit dem Namen schwarzer und grüner Thee bezeichnet, die Kanne wird dann mit dem siedenden Wasser angefüllt. Während der Zeit, daß der Thee aufweicht, wird das Wasser aus den Tassen in ein anderes Gefäß ausgegossen. Man bringt nun den Zucker in die Tassen, und vertheilt allen in der Kanne befindlichen Thee in dieselben, so daß jedes einen gleichen Antheil dieses ersten Gebräus erhält. Man füllt die Theekanne abermals mit siedendem Wasser, und nach kurzer Frist, wird die ganze Tasse von diesem zweyten Aufguß gefüllt. Wer nun Milch liebt verlangt sie dazu, und die Ladi weis die rechte Portion zu treffen. So zubereitet, wird die Tasse nebst Törtchen geröstetes Brod, und andere feine gebackene Sachen präsentirt.

Ich fragte mich als ich diese Anstalten der Zubereitung und Austheilung dieses in England unentbehrlichen Getränks sah und genoß, ist denn dieses auch nothwendig, oder gehört es

zur

zur Charletanerie des Lebens — muß aber gerade zu antworten ja, denn der nach unserer Sitte zubereitete Thee schmeckt ganz anders als der von der englischen Ladi zubereitete, wenn auch dieselben Sorten angewendet werden. Der Thee ist in England sehr theuer, das machen die darauf haftende enormen Abgaben, und ein Pfund Thee für 2 Carolin ist der beste noch nicht.

Wenn man denn auch, bey der engländischen Theetrinkerey, vieles für Charletanerie gelten lassen will, so ist es doch gewiß, daß das Wasser fast auf keinem andern Stoff der zu Getränken verwendet wird, so vielen Einfluß hat als auf den Thee. Die Ursache davon scheint in einem sehr rein zusammenziehenden oder adstringirenden Stoffe zu liegen, mit welcher alle Arten Thee, die eine mehr, die andere weniger überladen ist. Man kann sich davon recht deutlich überzeugen, indem ein klein wenig eines eisenhaltigen Salzes zum Theewasser gebracht, sogleich eine schöne schwarze Tinte zusammensetzt. Da nun alle Arten unsers Quellwassers Mittelsalze verschiedener Art, nnd in verschiedener Menge enthalten, so muß nothwendig hier eine

qualitative Veränderung der Bestandtheile hervorgehen, und mit dem adstringirenden Stoffe des Thee, auch sehr verschiedene Mittelsalze erzeugt werden.

Die Engländer nehmen zuvor den schwarzen Thee — dieser ist allemal eine geringere Sorte und giebt gleichsam das auffallende auf der Zunge her, wenn er zugleich die Mittelsalze erzeugt, und niederschlägt, der grüne Thee giebt ihm das angenehme blumenreiche, welches die Nase mehr als den Gaumen bey dem Genusse affizirt. Ob gleich die Engländischen Damen keine Chemie studiren, so lehrte ihnen doch die Erfahrung, daß nach ihrer Art der Thee bereitet, er am schmackhaftesten wäre. Wenn wir daher an irgend einem Orte, den Thee besonders wohlschmeckend finden, so suchen wir es ja nicht weiter als im Wasser, und in einer bey diesem Getränk nie zu übertreibenden Reinlichkeit; so kann Milch, wenn sie in einem Topfe erwärmt wird, in welchem Fette oder Fleisch einmal gesotten wurden den besten Thee bis zur Nichtgenießbarkeit verderben, so wie eine jede andere Unreinlichkeit. Nichts ist dem Thee so nachtheilig als

der

der Rauchgeschmack, weswegen man ihn auch immer auf Kohlen kochen sollte, was ebenfalls in England und Holland geschieht, woselbst der Thee mit den sogenannten Coaks oder abgeschwefelten, enttheerten Steinkohlen bereitet wird.

In der Regel läßt sich annehmen, daß weiche Wasser die besten zur Bereitung dieses Getränks sind, und folglich ein recht reines und frisches Regenwasser, allen andern vorgezogen werden müße.

Der Thee ist gewissermaßen, als ein Heil- und diätetisches Mittel zu betrachten, und es giebt Patienten, die kein anderes Getränk als dieses mehr zu genießen im Stande sind. Manche Personen können hingegen den Thee nicht ertragen.

Man genießt aber den Thee nicht allein ganz für sich, und in Verbindung mit Milch und Zucker, sondern auch mit Arrak, Rum und Wein, welchen geistigen Getränken er einen sehr milden und lieblichen Geruch und Geschmack ertheilt. Auch selbst ohne Zitrone, wird der Thee in Norden von Deutschland häufig mit Rum und Brandtwein genossen.

Die

Die Freunde der Surrogate, haben nicht unterlassen, allerley Kräuter für den chinesischen Thee hervorzusuchen und anzupreisen, Kirschen Stiele Erdbeerkraut und Steinhiersen wurden empfohlen und angewendet, allein keines fand einen bleibenden Beyfall, und wurden vergessen. Es giebt auch kein Surrogat für den Thee, so wenig wie für ein anderes Kraut, ein jedes Individuum seines Geschlechts und seiner Art, hat gewiße Eigenthümlichkeiten, die wir in einem andern nicht finden.

Wahrhaft merkwürdig ist es aber, daß auch bis jetzt alle Versuche mißglückt sind, welche man mit dem Anbau der Theepflanze in Europa gemacht hat, obgleich das Klima eben so wie das chinesische wo Thee wächst und auch künstlich gebaut wird ein und dasselbe ist. Auch verdirbt der Saamen fast gänzlich auf seinem Wege den er zu uns macht, und selbst in Gewächshäusern zog man noch keinen Saamen welcher aufgegangen wäre.

Für China ist der Handel mit Thee, so wie der Anbau und die Behandlung desselben,

damit so verschiedene Sorten entstehen, einer der wichtigsten des ganzen Reichs. Der Verbrauch im Innern so wohl als der durch Ausfuhr, jetzt in alle Welttheile besonders auch nach Nordamerika mit Zunahme seiner Civilisation, ist von der großen Wichtigkeit, weswegen auch alles, was hieher gehört, mit der größten Reinlichkeit und Ordnung betrieben wird. Wie groß die Menge von Menschen seyn müße, welche sich mit der Theemanipulation überhaupt beschäftiget, geht daraus hervor, daß bey weitem die größte Menge des zur Ausfuhr bestimmten Thee, jedes Blättchen einzeln zwischen den Fingern in ein Röllchen zusammen gedreht seyn muß, wenn die Waare Abnehmer finden soll, dieses finden wir besonders bey einer bey uns vorkommenden sehr feinen Sorte, von Lauchgrüner Farbe, unter dem Namen Perlthee bekannt. Uebrigens sind die Theesorten, sowohl im Preiße als in Güte höchst verschieden indem man ein Pfund für 2 fl. und eben so viel auch für 50 fl. im Handel erhalten kann, obgleich letzterer Preiß nicht natürlich zu seyn scheint, und oft nur von dem Käufer gemacht wird.

Von der Zubereitung einiger zum Kaffee schicklicher Liquöre.

Viele Personen lieben eine gute Tasse Kaffee, noch besonders, wenn sie mit einem geistigen Mittel verbunden wird, und behaupten so gar, er wäre dann gesünder, und reitze die Nerven nicht in einem so hohen Grade, als wenn man ihn ohne diesen Beysatz genöße. Wir lassen dieses letztere dahin gestellt seyn, und theilen nur ersteres unsern Lesern mit.

Um einen guten feinen Liquör zu bereiten, ist das erste Bedürfniß, sich einen feinen von Fusel freyen Geist, sey er aus Kartoffeln, Getreide oder Wein bereitet zu verschaffen. Eine zweyte nothwendige Substanz ist Zucker, und eine dritte ein oder ander gewürzhafter Körper des In- oder Auslandes.

Bereitung eines feinen Kaffeeliquörs.

Bey dem Kaffee und dessen Zubereitungen, wird man wohl am schicklichsten auch Kaffeeliquör stellen können, um ihn entweder so, oder selbst wie-

wieder in Verbindung mit dem Kaffee als wäßrigen Aufguß zu genießen. Man bereitet ihn am zweckmäßigsten auf folgende Art, und nach dem hier gegebenen Verhältnisse. Man verfertige einen sehr starken wäßrigen Aufguß von gebranntem Kaffee, indem man ½ Pfund feinen gebrannten und gemalnen Kaffee, mit ½ Ms. kochendem Wasser übergießt, und einmal aufkochen läßt, nachdem sich aber das Pulver abgesetzt hat, denselben helle abgießt. Man wird auf diese Art 1 Maas oder 64 Loth Flüssigkeit erhalten, in welcher man 1 Pfund weißen Zucker auflößt, und noch warm ein 1¼ Maas Weingeist, oder geläuterten Branndtwein von 30 Grad beymischt, in welchem man ½ Quentchen Vanille hat weichen lassen. Man vermischt alles gut, und läßt es erkalten, nach dem Erkalten filtrirt man ihn durch ungeleimtes w e i ß e s oder Druckpapier weil er von bedrucktem Papier einen von dem Ruß der Buchdrucker-Schwärze und dem Oele herrührenden unangenehmen Geschmack annimmt.

Pomeranzen-Liquör.

Man sucht sich die frische feine gelbe Schaale von Pomeranzen etwa ¼ Pfund derselben zu verschaffen, bringt diese in ein Zuckerglas, und übergießt sie mit 1 Maas Weingeist von der angegebenen Stärke. Dieses beides läßt man zusammen an einem gelind warmen Orte, oder in der Sonne 3 bis 4 Tage stehen, läutert 1 Pfund ganz feinen Zucker mit 1 Maas Wasser, gießt dieses dazu, schüttet dann das Helle ab, preßt den Rückstand aus und filtrirt das Ganze zu einer vollkommen hellen Flüssigkeit, man kann auch weniger Zucker zu diesem Liquör verwenden.

Zitronen-Liquör.

Einen ebenfalls sehr angenehmen Zitronen-Liquör erhält man auf die nämliche Art, wenn man sich statt der Pomeranzenschaalen der frischen Zitronenschaalen bedient. Sollte man keine frischen Pomeranzenschaalen erhalten können, so muß man getrocknete anwenden, die man von ihrem weißen Wesen reiniget, allein die-

dieser Liquör ist denn immer bey weitem nicht so angenehm wie der aus den Schaalen frischer Früchte bereitete.

Zimmt-Liquör.

Am zweckmäßigsten bereitet man diesen aus gleichen Theilen Zimmtwasser, Zucker und Weingeist; kann man das Zimmtwasser in Ermanglung eines zweckdienlichen Destilirapparats nicht selbst bereiten, so kauft man dasselbe in der Apotheke. Wegen der Unreinigkeiten im Zucker muß man ihn ebenfalls filtriren.

Vanille Liquör.

Man nehme 1 Loth feine Vanille, schneide diese mit etwas gepülvertem Zucker recht fein, thue sie in eine Flasche und übergieße sie mit 1 Maas Weingeist, worauf man beydes vierzehn Tage an einen warmen Ort stellt. Nach Verlauf dieser Zeit läutert man 2 Loth Zucker mit 1 Maas Wasser, gießt dieses hinzu und filtrirt den Liquör zum Gebrauch. Man kann

auch

auch einige Gewürze zusetzen, welche aber den feinen Geschmack der Vanille sehr verhüllen.

Arrak-Liquör.

Der Arrak wird von einigen Personen sehr geliebt und er ist wie bekannt, der wesentlichste Bestandtheil eines wahren Punsch.

Bereitet man einen hinlänglich geistigen Arrakliquör, so ist die dabey wahrzunehmende Beobachtung unangenehm, daß der größte Theil des damit verbundenen Zuckers in Gestalt eines Pulvers ausgeschieden wird, und sich am Boden der Flasche, in welchem man diese Flüssigkeit aufbewahrt, absetzt, indem der Weingeist nur einen kleinen Theil Zucker aufzulösen vermag. Um den Zucker zu diesem Zwecke brauchbar zu machen, nehme man 1 Pfund Zucker, löse diesen über dem Feuer in einem Viertel Maas Wasser auf, setze 2 Loth arabisches Gummi hinzu und koche ihn 2 Stunden lang, während welcher Zeit das Wasser, wenn es verdampft ist, in der nämlichen Menge wieder zusetzt. Dieser so lange gekochte Zucker hat die

Ei=

Eigenschaft fest zu werden, verlohren. Noch warm vermengt man dann mit 1 Pfunde solchen Zuckers 1 Bouteille (48 Loth) feinen Arrak und filtrirt das Ganze nach dem Erkalten.

Wendet man statt des Wassers frischen Zitronensaft an, so hat man dann die bekannte Punschessenz. Setzt man zu viel Wasser zu, so wird der Liquör zu dünne und arm, und hat keinen angenehmen Geschmack, wenn man ihn warm genießt. Vermischt man aber eine Bouteille dieses mit Zitronensaft bereiteten Liquörs mit 2 bis 3 Bouteillen leichtem heißem Theewasser, so hat man einen vortrefflichen Punsch.

Noch einige Liquöre und andere zur Delikatesse bestimmte Flüssigkeiten, welche zum Kaffee nicht genossen werden.

Wenn jemand Lust hat, Versuche über diese Gegenstände anzustellen, so findet er gegenwärtig die Zeit sehr geschickt dazu, indem alle Ingredienzen, welche dazu als Rohstoffe verwendet werden, höchst wohlfeil sind, so Brandtwein, Zucker und Gewürze. Die

Die Franzosen lieben feine Liquöre sehr, selten aber trinken sie den gemeinen Branndtwein in großer und berauschender Menge, wie dieses leider in vielen Provinzen Deutschlands der Gebrauch, und ein großes Uebel ist.

Polnischer Thee.

Man nehme ½ Maas weißes Bier und eben so viel eines mittlern guten weißen Weins, dieses bringe man in einem meßingenen Pfänn-chen zum Sieden, und löße 12 Loth Zucker darin auf. Man nehme das Pfännchen vom Feuer, und rühre 6 Eyer gleichförmig damit an, gieße es durch ein Tuch, und gebe es warm. Man nennt es auch warmes Bier.

Gebrannter Wein.

Man nehme eine Bouteille guten Burgunder, und eben so viel eines recht guten weißen geisti-gen Weins, 1 Pfund Zucker, 1 Loth Zimmt und das Gelbe von einer Zitrone. Den Wein bringe man mit dem Zucker und den Gewürzen zum

Sie-

Sieden, und entzünde ihn mit einem Stückchen brennendem Papier, wenn er ausgebrannt hat, gebe man ihn auf den Tisch, und servire ihn in kleinen Gläsern recht warm.

Ein angenehmes Getränk von Früchten, Früchtenwasser.

Man nehme Kirschen, welche man mit den Kernen zerstößt, Himbeeren, Johannisbeeren u. drgl. m. zu einer Zeit, wo es alles dieses nicht mehr giebt, bedient man sich gut getrockneter Sauerkirschen, guter Aepfel und Birn, man schält diese, reibt sie dann mit Wasser fein, und gießt etwa auf 1 Pfund 1 Maas Wasser zu, lößt ½ Pfund Zucker darin auf und gießt 2 Loth Pomeranzen-Essenz zu, die erhaltene Flüssigkeit wird durch ein Tuch geseiht, und als Kühlung getrunken, auch in manchen Krankheiten, ist dieses Getränk zu empfehlen, man kann die Pomeranzen-Essenz entweder noch vermehren, oder weglassen.

Ha-

Hafertrank.

Man nehme ½ Maas recht guten vollen geruchlosen Hafer, und stoße ihn in einem Mörser so, daß alle Körner getroffen sind, diesen bringe man in einen Topf, und koche ihn mit 4 Maas Wasser bis eine Maas eingekocht ist. Während des Kochens thut man hinein eine ganze Zitrone, eine Pomeranze und 1 Pfund Zucker, seihe das erhaltene, nachdem es vollkommen erkaltet ist durch ein Tuch, oder filtrire es durch Papier, und bewahre es in gut verstopften Bouteillen auf. Eben so bereitet man auch Gersten und Malzwasser. Man kann nach Belieben verschiedene Gewürze auch Quaßie, als ein vorzüglich bitteres und magenstärkendes Mittel zusetzen.

Von denjenigen Gebackenen, und andern Gegenständen, welche zu denen bereits abgehandelten Getränken und Erfrischungen am schicklichsten sind.

Ich werde hier sehr verschiedene Gebackene unter gewissen Abtheilungen meinen Lesern mit-

thei-

theilen, wobey ich die Versicherung machen kann, daß sie alle selbst geprüft worden sind. Bindet man sich genau an die gegebenen Vorschriften, so wird man bey geringer Fertigkeit in der eigentlichen Backkunst, dennoch jedesmal mit dem erhaltenen Produkte gewiß zufrieden seyn. Das alte Sprichwort, vom Geschmack läßt sich nicht disputiren, trifft auch in seiner vollen Kraft ein, dem einen beliebt dieser, dem andern jener feine Nebengeschmack bey Dingen, welche in ihrer Grundlage einander ziemlich gleich sind, der Gaumen findet etwas besonderes — die Ursache davon liegt durchaus nur in der kleinen Abänderung. Manche Köchinnen thun sich in dieser Sache ganz besonders hervor, und dann heißt es hier oder dort ißt oder trinkt man dieses oder jenes ganz vorzüglich, hier oder da habe man den Kaffee und das eigene Gebackene ganz vorzüglich gefunden, man erkundigt sich nach der Vorschrift, wie nach einem Geheimnisse, und nur ein kleiner, aber eben hieher passender Zusatz, oder ein geringes abgeändertes Verhältniß der Bestandtheile, und die Art der besondern Behandlung, von welcher wir glauben, sie mache nichts wesentliches zur Sache aus, giebt dem Ganzen seinen relativen Werth. Mit

Mit den Eyern hat es seine besondere Bewandniß, 15 Eyer wiegen oft noch die Hälfte so viel, wie 15 andere, obgleich in der Größe kein so großer Unterschied vorhanden ist, daher thut man immer wohl, man untersucht sie, und richtet darnach seinen Backsatz ein. Eben so ist es mit dem Zucker und der Butter; aber das Mehl ist hier derjenige Stoff, auf welchen, wenn man angenehme und ansehnliche Backwerke liefern will, seine vorzügliche Aufmerksamkeit zu richten hat, es ist fast unglaublich, wie viel Mehl oft eine gewisse Menge Milch verschlingt, und hier darf sich keine Köchin rühmen ausgelernt zu haben, es gehört eine gewisse Fertigkeit dazu, dieses zu erkennen, und eine jede Beschreibung würde nichts nützen.

Gebackenes zum Kaffee, Kaffeebrod.

1.) Man nehme für 6 Personen, oder um eine ziemlich große Schaale voll, dieses Gebackenen zu erhalten 1 Pfund feines Dinkelmehl, (welches unter dem Namen Salzburger-Mehl bekannt

kannt ist, und als eine der vorzüglichsten Mehlsorten in Deutschland angesehen werden kann.)

Ueberhaupt aber sind folgende unerleßliche Eigenschaften eines guten Mehls wohl in Erwägung zu ziehen, und als allgemein anzunehmen.

1. Man hat darauf zu sehen, daß das Mehl auf der Mühle, bey seiner Erzeugung nicht zu sehr erhitzt werde, welche Behandlung dem Salzburger-Mehle den Vorzug giebt.

2. Man darf bey recht gutem Getreide um ⅛ höchstens ⅙ des Mehls, welches zuerst entsteht abnehmen, welches man dann Auszug nennet, und wodurch das Salzburger-Mehl ersetzt wird.

3. Das Mehl muß recht trocken, und wo möglich einige Monate alt seyn, während welcher Zeit man es an einem luftigen Orte aufbewahrt, und zuweilen vom Grunde aus umwende, auch wohl den ganzen Mehlkasten auf ein sauberes Tuch ausleere, damit man es für das sogenannte dümmlich werden sichere.

Man

Man nehme demnach wie bereits bemerkt, 1 Pfund feines Mehl, bringe dieses in eine Backmulde, thue 2 Löffel voll recht gute Hefen dazu, und mache mit eben so viel Milch als man Hefe genommen hat einen Hefensatz, diesen stelle man an einen wohl warmen Ort, und lasse ihn geschwind aufgehen.

Unter der Zeit nimmt man ¼ Maas lauwarme Milch, und rührt in dieselbe 2 große ganze Eyer, nebst einem Eydotter, salzt den Teig, und rührt alles wohl untereinander. Man kann auch zu dieser Zeit ¼ Quent gestoßene Muskatenblüthen dazu thun, aber kein anderes Gewürz, so setzt man noch 2 bis 3 Loth fein gestoßenen Meliszucker zu, jedoch erst dann wenn der Teig bearbeitet ist, oder zuletzt. Man zerläßt nun unter der Zeit 9 Loth gute recht frische Butter und mengt sie unter den Teig. Man macht aus diesem Teig ein Laiblein, bestreut es mit Zucker, nachdem man es mit Eygelb überstrichen hat, und backt es schön gelbbraun aus. Wenn das Laiblein erkaltet ist, schneidet man mit einem recht scharfen Messer halb Finger dicke Scheibchen ab, und läßt sie in einem warmen

Ofen

Ofen noch einmal abrösten, daß sie schön gelb zum Tische getragen werden können, sie werden kranzartig auf die Schüssel gelegt.

Man kann auch kleine flache Laibchen aus dem Teige formen, und schön hellbraun ausbacken.

Diese Art ist eines der einfachsten und angenehmsten Gebackenen zu Thee und Kaffee, man kann auch, wenn man sie als Dessert giebt Rosinen, Mandeln, Zitronat, Zimmt, Zitronenschaalen und dergleichen hineinthun, sollten sie aber zum Kaffee gegeben werden, so schicken sich diese Sachen nicht darinn.

Braunschweiger Kaffeekuchen, (wird unzerschnitten auf den Tisch gegeben, und halb nach der Anzahl der Personen getheilt.)

Man nehme ein Pfund feines Mehl auf den Backtisch oder Nudelbrett, mache in der Mitte eine Vertiefung, und schneide 10 Loth frische Butter in kleinen Stückchen hinein, denn brin=

bringe man so viel recht gute frische vorher nicht abgekochte Milch hinzu, und schlage 3 kleine Eyer hinein, dann setze man 3 bis 4 Loth fein geriebenen Zucker hinzu, gebe 2 Eßlöffel voll Hefe hinein und arbeitet den Teig zu einer ziemlich festen Masse, wer es liebt, kann auch mit dem Zucker $\frac{1}{8}$ Quent Vanille abreiben, und hinzubringen, alle andern Gewürzen sind hier nicht anwendbar, und vermischten den wahren Kaffeegeschmack gar sehr.

Aus diesem Teige macht man nun einen oder 2 Kuchen von der Dicke eines kleinen Fingers, bestreut ihn mit fein gestoßenen Zucker und läßt den Kuchen schön gelbbraun und rösch backen.

Zucker- oder Kaffeeringel nach französischer Art.

Man nehme ein halb Maas recht guten frischen süßen Rahm, bringe ihn in einen Bodenhafen, und zerlasse $\frac{3}{4}$ Pfund frische Butter darin. Nachdem die Butter völlig zergangen,

und

und die Maße wieder erkaltet, aber doch noch lauwarm ist, rührt man eine starke Kaffeeschaale voll gute nicht bittere Hefen hinan, und setzt $2\frac{1}{4}$ Pfund Mehl nebst 3 Eyern, die man vorher wohl verrührt hat, hinzu, und bearbeitet die Maße so lange, bis sie sich ablößt, worauf man Ringe oder halbe Monde daraus formt, und auf einem mit Butter bestrichenen Bleche schön gelb ausbacken läßt.

Vor dem Backen bestreicht man sie auch wohl mit Gelben von einem Ey, oder man läßt sie rau, und ohne Glanz. Ein wenig Salz nicht zu vergessen, aber kein Gewürze.

Kaffee und Thee leiten nicht alle Gegenstände, welche ausserdem angenehm, gesund, und sehr genießbar sind. So werden gesalzene Speisen, Speisen von einem durchdringenden gewürzreichen Geruche und Geschmacke den besten Kaffee, wenn auch nicht ungenießbar machen, doch sehr beeinträchtigen. Der Kaffee wie der Thee und auch die Chokolade verlangen zum Zubiß etwas angenehmes mildes nicht stark riechendes. So

 ist

ist Brod in welchem Zitronat, Pomeranzenschaalen, Anis und dergl. erhalten sind, unleidlich zum Kaffee, besonders für feine Gaumen, die jeden Genuß in dem möglichst vollkommenen und angenehmsten Grade genießen mögten. Zitronenschaalen auf Zucker abgerieben und mit dem Backwerke verbunden, eignen sich aus angegebenem Grunde ebenfalls nicht.

Vor einigen Jahren hat man in einigen Gegenden Deutschlands, woselbst überhaupt viel Kaffee getrunken wurde, angefangen ihn mit Butter auf weißes Brod gestrichen zu genießen, und dieses über alles zu erheben.

Butterbrod zum Kaffee.

Man kann sich dazu eines jeden gut ausgebackenen Brodes von Waizen- oder Dinkelmehl bedienen, und bey einem Bäcker solche Laibchen bestellen, die wenn sie zerschnitten sind, eine schöne Form darbieten. Man bestreicht dann einen Theil des Brods mit Butter, legt einen andern unbestrichenen darüber und servirt dieses zum Kaffee.

Brod

Brod zum Kaffee mit Butter.

Man nehme nun selbst Brod zu diesem Zwecke zu verfertigen, 2 Pfund feines Mehl mache dann in einem Becken einen kleinen Theil desselben mit 2 Löffel voll guter Hefe zu einem Hefenstück, und lasse es aufgehen, dann mache man mit diesem nebst hinlänglicher Menge Milch in welcher man 2 bis 3 Eygelb verrührt hat, an, damit ein Teig daraus entstehe; diesen lasse man dann bey gelinder Wärme in die Höhe gehen, würke so viel vom feinsten Mehle hinein als nöthig ist, um einen recht festen Teig zu bilden, mache einen Laib davon, und backe ihn im Backofen schön gelb aus. Man schneidet ihn ebenfalls in Scheibchen, und bestreicht ihn zum Kaffee mit recht frischen Butter.

Eine andere Art Kaffeebrod.

Man mache aus 2 Pfund Mehl zwey Löffel voll recht guter Hefe, und einer Kaffeetasse voll Wasser, im Falle man keine Milch hätte, ein Hefenstück. Wenn es hinlänglich aufgegangen

ist, mache man mit dem übrigen Mehle, und $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund verrührter Butter und etwas Salz, einen ziemlich festen Teig, von diesem nehme man, wenn er gehörig gegangen, einen Löffel voll heraus, wirke ihn noch einmal durch, und mache einen länglich runden Kuchen davon, diesen theile man dann in zwey gleiche Theile und wickle ihn so auf, daß der breite Theil nach außen kömmt, und biege ihn etwas zusammen um die Gestalt eines Horns oder Halbkreises anzunehmen, setze diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreiche den obern Theil mit dem Gelbem vom Ey, und backe es schön dunkelgelb aus.

Gogelhopf zum Kaffee.

Man verrühre ein Pfund Butter, welches man bey gelinder Wärme hat zergehen lassen mit 8 großen, oder 10 kleinen Eyern zu einem gleichförmigen Schaume, und schütte während des Rührens $\frac{1}{4}$ Maas süßen Rahm hinzu, in welchem man 12 Loth Zucker, oder auch ein halbes Pfund desselben aufgelößt hat, nach und

nach

nach hinzu, man setzt dann gegen Ende des Rührens 4 Eßlöffel voll gute Hefen, und 2 Pfund feines Mehl hinzu: wenn man einen fremdartigen Geschmack in diesem Gebackenen liebt, so darf man höchstens etwas Rosen- oder Pomeranzenblüthenwasser zusetzen. Die gut gemischte Maße wird nun in einen Kogelhopfenform, welchen man mit frischer Butter ausgestrichen hat, eingebracht, doch darf sie höchstens halb davon angefüllt werden, weil der Kuchen stark in die Höhe gehen muß, und in gemäßigter Hitze gebacken. Um diese Quantität genügend auszubacken, braucht man, wenn die Hitze recht ist, etwa 2 kleine Stunden Zeit. Man darf auch die Form während des Backens nicht stoßen oder sonst erschüttern, weil sonst der Kuchen leicht zusammen fällt.

Waffeln oder Eisenkuchen.

Waffeln mit Hefen.

Man nehme eine halbe Maas gute Milch, oder noch besser süßen Rahm, schlage in dieselbe 4 ganze Eyer und 6 Dottern, dann setze man

einige

einige Eßlöffel voll Hefe hinzu, und rühre alles wohl untereinander, dann mache man einen Teig in dem man ein Pfund feines Mehl und 10 Loth Zucker unter die Flüssigkeit arbeitet, und etwas Kirschenwasser zusetzt. Gewöhnlich nimmt man ¼ Pfund geschmolzene Butter zu dieser Qualität, man kann aber auch unbeschadet mehr nehmen, wenn man das Fette überhaupt liebt; zum Kaffee, ist es aber besser, und angenehmer, wenn sie nicht gar zu fett sind. Wenn der Teig ein wenig gegangen ist, wird in dem gewöhnlichen Eisen, dicker oder dünner gebacken.

Gerührte Waffeln.

Eigentlich sind die gerührten Waffeln angenehmer und wohlschmeckender zum Kaffee wie die mit Hefe bereiteten. Man zerläßt 12 Loth frische Butter, und schlägt diese mit 10 kleinen oder 8 großen Eyern zu Schaum, streut nach und nach 8 Loth feines Mehl dazu, setzt ½ Maas oder auch etwas mehr guten süßen Rahm, und einen Eßlöffel voll Rosenwasser hinzu, und arbeitet alles recht untereinander. Zucker kann man nach Belieben hinzu thun, etwa 5 — 6 Loth mögen hier hinreichen. Wenn man guten frischen

Speck

Speck hat, so streicht man das Eisen lieber mit diesem, als mit einem Pinsel, den man in zerlassene Butter eingetaucht hat. Noch warm werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut. Auch müßen alle die gebackenen Sachen zu welchen Butter angewendet wird, ein wenig gesalzen werden.

Sollen dergleichen Waffeln als Dessert verspeißt werden, so kann man verschiedene Gewürze hinzu thun, auch Zitronenschaalen auf Zucker abgerieben, Pomeranzenschaalen und Zitronat, welche man vorher fein gewiegt hat, Zimmt, Vanille, und Muskatenblüthen oder Nuß.

Waffeln mit Mandeln.

Ein halb Pfund süße, und 8 Loth bittere Mandeln, werden im warmen Wasser von ihrer Schaale befreyt, und recht fein mit einem Eygelb, und einem Eßlöffel voll Rosenwasser gestoßen, damit sie nicht ölig werden. Man macht nun folgenden Teig.

In ein halb Pfund zerlassene Butter rührt man 12 Eyer zu einem Schaum, streut 6 Loth

feines

feines Mehl hinzu, und macht daraus mit ¼ Maas Milch und 10 Loth Zucker einen Teig. Ist dieser fertig, so werden die Mandeln hineingerührt, und die Waffeln wie gewöhnlich, aber etwas stärker gebacken.

Waffeln mit zerlassenem Speck, Thüringer Waffeln.

Man läßt ¾ Pfund guten etwas angeräucherten Speck in einem eisernen Pfännchen aus, so daß man etwa ½ Pfund reines zerflossenes Fett erhält; wenn dieser zerlassene Speck erkaltet, aber noch flüssig ist, rührt man ihn mit 10 Eyern zu Schaum, setzt dann ¼ Pfund frisches Mehl und eben so viel gestoßenen Zucker, nebst zwey Löffel voll Hefen hinzu, und macht nach Verlauf einer halben Stunde unter während der Zeit der Teig gehörig anziehen muß, mit einer hinlänglichen Menge recht frischer Milch einen flüssigen Teig aus dem Ganzen. Wenn alles gut vermischt ist, werden diese Waffeln recht dünn in die Form gegossen, und rösch gebacken. Noch warm aus der Form bestreut man sie mit Zucker, den man mit sehr wenig feinem Zimmt vermengt hat.

Gesprütztes Gebackenes, Sprützkuchen.

Viele Personen lieben diese Art Gebackenes sehr, ob es gleich seiner Natur nach für schwache Mägen nicht bestimmt zu seyn scheint. Man nehme ein halb Maas frisches Wasser, und ein Viertel Pfund Butter, etwas Gelbes von einer Zitrone, und ein wenig gestoßenen Zimmt, das Zitronengelbe reibt man vorher auf einem achtel Pfunde Zucker ab, alles dieses läßt man nun in einem messingenen Pfännchen aufkochen, rührt ¾ Pfund feines Mehl hinzu, und läßt es so lange überm Feuer, bis sich der Teig ablößt. Nach diesem wird die Pfanne vom Feuer entfernt, und abgekühlt, worauf dann 12 Eyer nach und nach eingerührt werden. Man macht nun in einer hinlänglich großen Pfanne einige Pfunde frisches Schmalz heiß, füllt eine Sprütze die eine Sternförmige Mündung hat, damit an, und sprützt den Teig in das gut und genügend erhitzte Schmalz. Wenn sie schön gelb gebacken sind, werden sie herausgenommen, und noch heiß mit feinen gestoßenem Zucker, dem man etwas Vanille beygemischt hat, bestreut. Man bereitet auch den Sprützkuchen, indem man statt

des

des Wassers abgerahmte frische Milch anwendet, dann darf man aber nur 8 Eyer nehmen, und muß von 4 derselben das Weiße hinweg thun. Sie werden aber nicht so locker und angenehm, als die mit Wasser bereiteten.

Basler Thee- oder Kaffeeschnitten.

Ein halb Pfund feines Mehl rührt man mit 16 kleinen, oder 12 großen Eyern und ¼ Maas süßem Rahm recht fleißig untereinander, diese Maße gießt man auf ein kupfernes verzinntes, mit einem Rande versehenes Blech, etwa eines guten Fingers hoch, und läßt ihn in einem nicht zu stark erhitzten Ofen mehr austrocknen, als backen, so daß sie in der Mitte noch weich bleibt. Nachdem sie ein wenig erkaltet, werden mit einem recht scharfen Messer Schnitten daraus gemacht, diese noch einmal durch die Mitte getheilt und aus dem Schmalz gebacken.

Ra-

Radgebackenes.

Ein Pfund feines Mehl, 8 Loth feiner Zucker und etwas Salz werden mit 2 bis 3 Eyern und ¼ Pfund frischer Butter nebst etwas Milch oder Rahm zu einem ziemlich festen Teige angerührt, weswegen man mehr oder weniger Milch oder Rahm zusetzen muß, man macht dann aus diesem Teig einen recht dünnen Kuchen und zerschneidet ihn in Finger breite Riemchen, die dann aus Schmalz gebacken und noch heiß mit Zucker bestreut werden. Man kann auch verschiedene Figuren daraus schneiden und so diesem Gebackenen eine sehr angenehme Form geben.

Blätter oder Butterteig.

Sehr vielen Köchinnen will der Blätter- oder Butterteig oft nicht nach Wunsche gelingen; dieses suche man nirgend anders als in der Regelmäßigkeit der Bearbeitung dieser Massen, zuweilen auch wohl in der Butter, welche recht frisch seyn muß, ob man gleich in manchen Gegenden Butterteig, selbst mit gesalzener oder eingesalzener Butter macht.

Ver-

Verfährt man nach der hier gegebenen Vorschrift, so wird man gewiß weder im Sommer noch im Winter fehlen und jedesmal ein hochaufgegangenes gleichförmiges Gebackenes erhalten. Dieser Teig verdient um so mehr Berücksichtigung, da er im Allgemeinen sehr häufig in der Küche angewendet wird.

Auf 1 Pfund recht frische Butter nehme man 1 Ey und einen Eßlöffel voll frisches Wasser auch einen kleinen Löffel voll Kirschenwasser oder Weingeist. Man bringt das Mehl auf ein geräumiges Backbrett, macht in dessen Mitte eine Vertiefung und thut die angegebenen Flüssigkeiten hinein. Man arbeitet hieraus einen recht zähen Teig, welchen man nach seiner gleichförmigen Bearbeitung an einen recht kühlen Ort legt und wenigstens 3 Stunden liegen läßt. Die Butter wird nun eingearbeitet, welches ebenfalls an einem kühlen Orte geschehen muß, in einem schönen hellen Keller oder in einem Gewölbe bearbeitet man im Sommer diesen Teig am zweckmäßigsten.

Die Bearbeitung geschieht nun auf folgende Art: Man wergelt den Wasserteig zu einer etwa

halb

halb Fingers dicken Scheibe aus, macht es mit der Butter eben so. Wenn man beydes auf einander gelegt hat, wird der Teig über die Butter zusammen gebogen und mit dem Wergelholze ausgebreitet, bis er etwa so dick wie eine Federspule befunden wird. Man schlägt dann den Teig noch einmal von allen vier Seiten zusammen, daß die Zipfel oder Ecken zusammen stoßen, und wiederholt die nämliche Arbeit, so wie man dieses auch noch zum dritten male unternimmt. Wenn der Teig einigemal ausgebreitet worden ist, legt man ihn an einen kühlen Ort, etwa eine Stunde lang und läßt ihn, wie man zu sagen pflegt, ausruhen. Man hat sich bey der Bearbeitung sehr in Acht zu nehmen, daß die Butter nicht durchschwitzt, man nennt dieses das Verbrennen des Teiges, und er ist dann zu diesem Zwecke gänzlich unbrauchbar.

Gebackene, welche vorzüglich zum Thee servirt werden können.

Ulmer Brod.

Man nehme 2 Pfund des feinsten Mehls auf ein Backbrett, mache in dasselbe eine Vertiefung und bringe 5 bis 6 Eßlöffel voll recht weißer nicht bitterer Hefen nebst 2 Kaffeeschaalen voll Milch hinzu, woraus man den Hefensatz macht und ihn eine Stunde lang aufgehen läßt, hierauf vermengt man alles übrige Mehl nebst 14 Loth Zucker und 6 Eyern wohl untereinander, und bildet einen ziemlich festen Teig, den man durchaus gehen läßt. Man bearbeitet dann diesen Teig mit so viel Mehl und noch 4 Loth feinem gestoßenem Zucker als genügend ist, einen recht festen gediegenen Teig daraus zu bilden. Unter dem Wirken oder Bearbeiten setzt man dieser Masse ½ Loth sauber gelesenen runden Anis 4 Loth geschnittenen Zitronat, das Abgeriebene von einer kleinen Zitrone, 8 Loth fein geschnittene Pomeranzenschaalen und ½ Quent fein gestoßenen Zimmt bey. Man nimmt dann

von

von dem gehörig bearbeiteten Teige einen kleinen Theil nach dem andern, etwa so viel wie ein Daume groß ist betragend, und bearbeitet diesen so lange, bis die Aniskörner unterm Bearbeiten wieder herausfallen. Wenn alle fertig sind, setzt man sie, indem man sie mit etwas frischem Wasser bestreicht, zusammen, und bildet ein langes Laiblein daraus, welchem man oben der Länge nach einen Einschnitt giebt, damit das Laiblein keine falschen Risse bekomme und backt es recht schön braun aus. Das Laiblein wird dann in recht dünne Schnitten zertheilt und gelb geröstet. Wer die angegebenen Gewürze nicht liebt, der kann sich anderer bedienen. Nur ist die Regel hier nicht zu vergessen, daß der Teig recht fest ist, sonst werden die Löcher im Brode zu groß und wenn es zerschnitten wird, gewinnt es ein ganz anders Ansehen als man gewünscht hat.

Zwieback.

Einen eben so einfachen als angenehmen und gesunden Zwieback erhält man auf folgende Art:

In

In ein Becken von genügender Größe, um den Teig recht darinn bearbeiten zu können, bringt man 1 Pfund feines Mehl nebst 4 Loth fein geriebenen Zucker, 3 Eßlöffel voll guter frischer Hefen und das Gelbe von zwey Eyern. Man macht aus diesem, mit der gehörigen Menge Mehl, welches man in die Schüssel gebracht hat, einen Hefensatz und läßt ihn aufgehen: ist dieses geschehen, so gießt man so viel ganz frische, noch nicht abgerahmte Milch hinzu, bis ein mäßig starker Teig unter gehöriger Bearbeitung daraus entstehe. Aus diesem Teige macht man Laibchen von der Größe der innern Hand, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, und läßt sie schön gelb ausbacken. Wenn sie aus dem Backofen genommen worden sind, werden sie nach dem Abkühlen in der Mitte durchschnitten und in einem gelind warmen Ofen so lange geröstet, bis die Fläche des Schnittes ebenfalls schön gelb und alle Feuchtigkeit davon verflogen ist.

Zwieback auf eine andere Art.

Man mache einen Teig wie den oben beschriebenen, nur nehme man auf 1 Pfund Mehl

anstatt 4 Loth 10 Loth Zucker und setze ¼ Pfund geschmolzene frische Butter hinzu, die Eyergelb hingegen lasse man weg. In diesen Teig arbeite man Gewürze die beliebig sind, das Gelbe von einer Zitrone, fein geschnittene Pomeranzenschaalen und etwas runder Anis sind die gewöhnlichsten, deren man sich hier bedient, auch kann man die Laibchen lang machen, um sie so von jenen zu unterscheiden. Ehe man sie in den Ofen bringt überstreicht man sie mit frischem Wasser.

Zwieback zu Thee.

Man nehme 1 Pfund recht feines Waizen- oder Dinkelmehl, bringe dieses in eine Backschüssel, mache ein Grübchen hinein und schütte 4 bis 6 Eßlöffel voll recht gute Hefe, nebst einer Kaffeeschaale voll Milch, und 10 Loth fein gestoßenen Zucker zu, woraus man einen Hefensatz macht, indem man die gehörige Menge Mehl einrührt, wenn es gegangen ist, macht man mit hinlänglicher Menge Milch den Teig recht fest an, thut etwas Anis und geschnittenen Zitronat hinein, und läßt ihn dann vollkommen

aufgehen. Nach diesem stoßt man ihn wieder zusammen und macht Laibchen davon, die man schnell ausbacken läßt, wenn sie erkaltet sind, schneidet man sie in zwey Theile, und trocknet sie durch und durch aus. Man kann auch die Gewürze hinweg lassen.

Portugieserkuchen.

Zu diesen bedient man sich kleiner flacher Blechformen, welche etwa eine Querhand lang, und zwey Finger breit sind. Man macht nun einen Teig von 3 Eyergelb nebst einem ganzen Ey, 6 Loth Mehl, 4 Loth Zucker, 4 Loth Butter, und behandelt alles so als sollte ein gerührter Gogelhopf daraus gemacht werden, wenn der Teig fertig ist, hat man 8 bis 10 Loth geschälter, in die Länge geschnittener und gelbbraun gerösteter Mandeln vorräthig. Man gießt nun eines Messerrückens hoch Teig in die Formen, streut Mandeln zum völligen Bedecken darauf, und dann wieder Teig, bestreut einen jeden dieser Formen mit Zucker, und läßt sie in einem nicht allzuheißen Ofen ausbacken. Eine sehr an=

angenehme Speise, sowohl zu allerley Getränken als auch zum Nachtisch. Die Formen müßen gut mit Butter ausgestrichen werden.

Gebrühter französischer Kuchen.

Man nehme ¾ Pfund feines Mehl und mache mit der Hälfte sauren Rahm und Wasser einen gleichförmigen Teig daraus, setze einen kleinen Löffel voll Hefe zu und lasse ihn an einem warmen Orte gehen, dann nehme man 1½ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 8 Eyer, ⅜ Pfund Zucker, und mache mit obigem Hefensatze einen ziemlich festen Teig. Diesen Teig schlage man in eine mit Mehl bestreute Serviette und lasse ihn über Nacht in der Stube liegen. Den andern Tag nimmt man den Teig aus dem Tuche, bestreicht einen Gogelhopfenform mit Butter, thut den Teig hinein und läßt ihn, ohne weiters aufgehen zu lassen, so schnell wie möglich ausbacken. Nach dem Erkalten schneidet man ihn in Finger dicke Stückchen, die man mit Zucker bestreut und gelb röstet. Diese Art Zwieback kann man mehrere Monate lang aufbewahren, sie bleiben immer bey ihrer Güte.

Fasten-Brezeln oder Ringel.

Man nehme ½ Pfund recht frische Butter und ein halb Pfund feines Mehl, mache mit etwas Salz und Eyern einen Teig daraus, wickle ihn wie den vorigen in eine Serviette, die man mit Mehl bestreut hat, und lasse ihn eine Nacht über an einem warmen Orte liegen. Den andern Tag durchknetet man den Teig noch einmal, und formt Brezeln daraus. Man macht nun in einem hinlänglich großem Gefäße reines etwas gesalzenes Wasser kochend, und tauche die Brezen so lange hinein, bis sie zu schwimmen anfangen, zieht sie dann sogleich durch kaltes Wasser, und läßt sie abtrocknen, worauf sie wie gewöhnliches weißes Brod gebacken werden.

Gefüllte Waffeln.

Eine sehr angenehme Speise, wenn auch nicht gerade zum Kaffee, sind die gefüllten Waffeln. Sie werden auf folgende Art bereitet. Man macht einen gewöhnlichen recht guten mürben Butterteig, diesen schneidet man, nachdem

dem man ihn recht dünn ausgearbeitet hat in Stückchen so groß wie das vorhandene Waffeleisen ist. Eine Lage des Teiges bringt man in die mit Speck bestrichene Form, trägt eine beliebige Fülle von eingemachtem Obst darauf, bedecket dann dasselbe mit einem Deckel von demselben Butterteig, nachdem man die untere mit etwas Eyweiß bestrichen hat, und backt die Waffeln recht schnell aus. Noch warm werden sie mit Zucker und Zimmt bestreut. Man kann zum Füllen auch eine frische Marmelode von Aepfel oder getrockneten Zwetschgen anwenden, im Falle keine eingemachten Früchte vorhanden wären; auch Zitronenmark mit viel Zucker sind gut hierzu.

Schwarzes oder englisches Kaffeebrod.

Man nehme 2 Pfund mittleres Mehl, reibe ein Pfund dunkelbraun geröstetes aber nicht verbranntes Brod, mische dieses untereinander und mache mit 3 Eßlöffel voll guter Hefen, einen Hefensatz, welchen man aufgehen läßt; während der Zeit röstet man ein Loth Zucker

in

in einem eisernen oder nicht verzinnten kupfernen oder messingenen Pfännchen recht dunkelbraun, und löst dann diesen Zucker mit etwas Wasser auf, dann bringt man ihn, nebst ¼ Pfund gestoßenen weißen Zucker zu dem Hefensatze, und macht mit einer hinlänglichen Menge Milch und dem andern Mehle einen ziemlich festen Teig daraus, bildet dann einen ordentlichen Brodlaib, und läßt ihn bey dem Bäcker recht schön dunkelbraun ausbacken. Wenn dieser Laib gebacken und vollkommen kalt geworden ist, schneidet man Stückchen daraus, wie von schwarzem Brode, und giebt sie entweder geröstet, oder ohne weiteres nach dem Ausschneiden zum Kaffee.

Würzburger Butterhörnchen.

Man mache nach der Art wie hier schon mehrmalen gesagt worden ist, einen Hefensatz aus Mehl, Hefe und Milch, vermische dann mit 2 Pfund Mehl 6 Loth fein gestoßenen weißen Zucker, und mache einen Teig daraus. Als Flüssigkeit wendet man eine hinlängliche Menge

Milch an. Wenn der Teig so weit fertig ist, knetet man ½ Pfund recht frische Butter hinein, und läßt den Teig etwas ruhen. Man bricht nun so viel davon heraus, um kleine Kuchen daraus zu machen, die man dann in der Mitte von einander schneidet, und wie Hörner formt. Dieses angenehme Gebackene hält die Mitte zwischen einem Butter und einem Hefenteig. Man kann dasselbe auch mit Zimmt, Zitronenschaalen und kleinen Rosinen würzen, und zu andern Zwecken, als zum Kaffee als Nachtisch z. B. auftragen. Man bestreut sie in jedem Falle mit Zucker, wenn sie recht warm aus dem Ofen kommen.

Eine Art Ulmerbrod zum Gebrauch beym Kaffee.

Man nehme 3 Pfund des feinsten Waizenmehls und ⅜ Pfund feinen gestoßenen Zucker, vermenge dieses, und bringe es in eine Schüssel, in welcher man mit einer Kaffeeschaale voll Milch oder auch Wasser nebst 1 Eßlöffel voll recht guter Hefen, die ja nicht bitter seyn darf,

den

den Hefensatz, wenn er aufgegangen ist, wird mit diesem dem übrigen Mehle 3 ganzen Eyern, und mit etwas Milch ein recht fester Teig gemacht. Aus diesem bildet man dann kleine längliche Küchlein, die man aneinander stößt, den daraus entstehenden Laib giebt man dann die längliche Form eines Wecken, und bäckt ihn schnell aus. Die Hauptsache ist hier, daß man den Teig nicht zu weich mache, sonst läuft er mehr auseinander als man es wünscht.

Nach dem Backen schneidet man halb Finger dicke Scheibchen aus diesem Wecken, und röstet diese noch einmal ein wenig ab, aber weder braun noch gelb, sie müßen weiß bleiben.

Will man dieses Ulmerbrod zu etwas andern als zum Kaffee benutzen, so kommen auf obige Portion, Zitronat und Pomeranzenschaalen (eingemachte) von jedem $\frac{1}{8}$ Pfund das Gelbe von einer kleinen Zitrone auf Zucker abgerieben, und ein Fingerhuth voll runder Anis, den man vorher ausgelesen hat, weil sich in demselben zuweilen viel Unreines vorfindet. Ehe man das Brod zum Bäcker schickt, macht man der Länge

nach

nach einen Schnitt mit einem scharfen Messer hinein, wodurch es ein artiges Ansehen gewinnt. Zum Thee ist dieses Ulmerbrod besonders angenehm.

Vanillelaibchen zum Thee.

Man reibe ein Quentchen recht fein geschnittene feine Vanille in einem Mörser mit einigen Lothen Zucker ab, und stelle dieses bey Seite, dann nehme man 2 Pfund Mehl, mache dann den nämlichen Teig wie er unter dem Namen gemeiner Gogelhopf vorkömmt, vermenge ihn, ehe man ihn in die Form gießt, mit der abgeriebenen Vanille, und einem Quent fein gestoßenen Zimmt, und lasse ihn ausbacken. Nach völligem Erkalten schneide man dünne Scheiben daraus, und röste sie nochmals in einem Backofen, ehe man aber die Schnitten in den Ofen bringt, bestreut man sie mit Zucker, damit er während des Röstens einschmelze.

Zuckerringe.

Man schlage das Weiße von 4 Eyern zu Schaum, mit diesen vermische man dann einen Eßlöffel voll kaltes Wasser, und mache daraus mit einem halben Pfunde gestoßenen weißen Zucker, und einer hinlänglichen Menge eines recht feinen Mehls einen steifen Teig, den man in kleinen Ringen auf Oblaten setzt, die Oblaten auf ein Blech bringt, und in einen nicht zu heißen Backofen schön hellgelb ausbacken läßt, man kann auch etwas Zimmt hinein thun, werden sie aber zum Kaffee gegeben, so müßen alle Gewürze wegbleiben. Besonders angenehm sind diese Zuckerringe zu feinen Liquören zu genießen.

Wiener Backsteine.

Gleiche Theile Mehl und geschmolzene Butter, nebst 6 Gelbe von Eyern bringe man auf ein Backbrett, und mache mit lauwarmer Milch einen ziemlich festen Teig, dann bringe man hiezu $\frac{1}{4}$ oder $\frac{3}{8}$ Pfund gestoßenen Zucker, und etwas mehr oder weniger länglich geschnittene

Po=

Pomeranzen und Zitronat, auch wenn man den Geschmack liebt, ein wenig geschnittene frische Zitronenschaalen, $\frac{3}{4}$ Pfund süße Mandeln werden vorher gestoßen, und ebenfalls zu diesem Teige gebracht. Aus diesem nun entstandenen festen Teige macht man entweder aus freyer Hand, oder mit Hülfe einer blechernen Form kleine Laibchen, und läßt sie ausbacken, wenn sie eben aus dem Ofen kommen, bestreut man sie mit gut gemischten Zucker und Zimmt, um ihnen die Farbe der Backsteine mitzutheilen.

Wiener Kaffeebrod.

Man nehme 1 Pfund recht feines Salzburger Mehl, und bearbeite dieses mit 6 bis 8 Eyern, $\frac{1}{2}$ Pfund geschmolzener Butter, und so viel warmen süßen Rahm als hinreichend ist, einen nicht zu festen, aber auch nicht zu flüssigen Teig daraus zu machen, dessen Beschaffenheit uns nur die Erfahrung lehren kann. Man bringe dann $\frac{3}{4}$ Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln hinzu, setze Zitronat, Zitronen und Pomeranzenschaalen, nebst etwas sehr fein ge=

gestoßenen Cubeben bey, und bilde aus dem Ganzen einen Laib von etwa 4 Finger breit Höhe, diesen backe man aus, und lasse ihn dann, nachdem man ihn mit geschnittenen Pomeranzenschaalen dick bestreut, und vorher mit Ey bestrichen hat, so lange in dem gelinde erhitzten Backofen oder Bratröhre bis er vollkommen ausgetrocknet ist. Nach dem Erkalten zerschlägt man ihn mit Hülfe eines Messers und Hammers, wie Zucker in kleine Stücken, und servirt ihn so zum Kaffee, in welchem er aufgeweicht nur genossen wird, die Mandeln können auch wegbleiben, und statt derselben ¾ Pfund kleine Rosinen hineingethan werden, dann ist das Gebackene aber besser zum Wein.

Londner Rührkuchen.

Ein Pfund recht frische Butter rühre man zu einem gleichförmigen Schaum, und darunter nach und nach 18 bis 20 Eyer nebst 5/4 Pfund feinem Mehl, dem dünnen Teige setze man ¼ Pfund Zucker, 1 Quent Muskatenblüthen, und ½ Pfund kleine Rosinen (Weinbeere) zu, und

rühre

rühre den Teig noch eine halbe Stunde lang immer von einer Seite, den Teig, welcher flüssig seyn muß, fülle man in eine Form, welche aber nur zur Hälfte damit gefüllt seyn darf, weil er, wenn er gut gerührt und das Mehl gut war, über die Hälfte in die Höhe geht. Dieses Backwerk wird so schnell wie möglich gebacken, die Form aber, damit es sich nicht anlegt, recht gut mit Butter ausgestrichen.

Londner Gogelhopf.

Man nehme ¾ Pfund frische Butter, rühre diese mit 8 ganzen Eyern und 12 Eyergelb, bis eine gleichförmige Masse daraus entsteht, dann bringe man hinzu ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund fein gestoßenen Zucker, ½ Pfund geschälter und geriebener oder gestoßener süßer Mandeln nebst etwas Gewürze, was man liebt, und verfährt damit wie mit dem vorigen.

Man kann diesen Teig sowohl in kleinen als in einer einzigen großen Form backen.

Speyrer Kaffeebrod.

Man nehme 1 Pfund feines Mehl, 4 Eyer nebst ¼ Pfund Butter, woraus man mit etwas süßem Rahm einen mittlern Teig anmacht. Man formt dann daraus ein rundes Brod und backt es auf einem Bleche, welches man mit Mehl bestreut hat, gut aus. Noch warm wird dann der Laib auseinander geschnitten, der untere Theil mit ½ Pfund Butter belegt, und dann der obere Theil wieder darauf gelegt; nun läßt man dann die Butter noch ¼ Stund mit dem Brode in der Wärme, damit sie sich einziehen.

Karlsbader Kaletschen.

Man nehme 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Butter, 3 Eyer, und 3 Gelbe, ½ Quent Muskatnuß und mache auf einem Backbrette mit 3 bis 4 Eßlöffel voll Hefen einen Hefensatz, wenn der Satz gegangen ist, mache man aus dem Ganzen einen Teig, in welchen man ½ Pfund kleine Rosinen, Zitronat und einige andere Gewürze, die man liebt mit einarbeitet. Ist der Teig fertig, so wird er sehr dünn ausgewarkelt,

6 Blätter über einander gelegt, nur von der Größe einer Hand geschnitten, in die Mitte drückt man einige große Rosinen ein, bestreicht die Kaletschen mit Gelb von einem Ey, und läßt sie schön hellbraun ausbacken. Man kann auch die kleinen Rosinen weglassen, und dann zum Kaffee serviren.

Honig- oder Pfefferkuchen.

Diese vielgebrauchte Backerey, mit der ich hier den Schluß mit den Backwerken überhaupt mache, wird auf sehr verschiedene Art, und nach sehr verschiedenen Verhältnissen, der sie zusammensetzenden Theile gemacht.

Ganz einfacher Braunschweiger Pfefferkuchen.

Man bringe 3 Pfund, oder 1 Maas Honig mit 6 Pfund Brunnenwasser in einen Kessel, und kocht ihn bis alle Unreinigkeit auf der Oberfläche abgesetzt worden ist, die man als einen festen Schaum, mit einer Schaumkelle abnimmt,

und

und dann den gereinigten Honig durch ein wollenes Tuch gießt. Nachdem man den Kessel wieder gereinigt hat, siedet man den gereinigten Honig so lange, bis er seine vorige dicke Beschaffenheit angenommen hat. Noch warm rührt man dann so viel waizenes Mittelmehl daran, als nothwendig ist, einen recht festen Teig zu bilden, und giebt 2 Loth fein gestoßenen Pfeffer, und eine Hand voll Salz hinzu. Man macht aus diesem Teige einen Kuchen von 2 Finger hoch, bestreicht dessen Oberfläche mit Eyerweiß, und läßt ihn schön dunkelbraun ausbacken.

Weiße Nürnberger Lebkuchen.

Man schlage 6 weiße von frischen Eyern zu zu einem recht festen Schnee, und rühre 1 Pfund recht fein gestoßenen Zucker, nebst so viel halbfeines gewöhnliches, theils Stärkmehl hinzu, bis ein zwar sehr zusammenhängender, aber nicht zu fester Teig entsteht, oder, der eine solche Beschaffenheit besitzt, daß er ein wenig auseinander fließt, wenn man ihn ausgegossen hat. Ist dieser Teig fertig, so rührt man darunter

½ Pfund

½ Pfund geschälte und in Viertel geschnittene Mandeln, Pomeranzenschaalen, Zitronat und Zitronenschaalen so viel man will, von ersterm von jedem 6 Loth und folgende Gewürze: 1 Loth Nelken, ½ Loth Cubeben, ¼ Loth Muskatenblumen und ½ Loth Zimmt gröblich gestoßen, und das ganz Feine davon hinweggethan. Den Teig bringt man in beliebiger Größe, gemeiniglich wie ein Oktavblatt auf Oblate, und läßt die Lebkuchen mehr austrocknen als backen. Man verziert sie mit Zitronat und Mandeln. Um ihnen einen schönen Glanz zu geben, bestreicht man sie mit etwas Gummiwasser, wenn sie gebacken worden sind.

Braune Nürnberger Lebkuchen.

Man nehme 1 Pfund guten Landhonig, und eben so viel braunen Tomaszucker, bringe genügend Waizenmehl auf ein Backbrett, oder anderes schickliches Geräth, und bearbeite damit einen recht festen Teig, dem man ½ Loth in 1 Loth Rosenwasser und eben so viel Rosengeist zusetzt. Während der Bearbeitung thut

man 1 Loth fein gestoßenen Pfeffer und ½ Loth Nelken hinzu. Man läßt den Teig einige Stunden stehen, und drückt ihn dann in hölzerne Mödel, die mit Mehl bestreut worden sind, und backt sie auf einem Bleche. Will man sie glänzend haben, so werden sie, nachdem sie gebacken worden sind, mit Gummiwasser bestrichen. Man kann sie auch mit allerley Gewürzen vermischen, und getrocknete Früchte einstreuen, welches sich wohl von selbst versteht.

Von dem diätetischen Gebrauch des Kaffee.

Sehr oft wird die Frage aufgeworfen, ist der Kaffee der menschlichen Gesundheit nachtheilig oder nicht, und sehr oft vernehmen wir, daß der Kaffee in vielen Hinsichten als ein wahres Arzneymittel zu betrachten sey, und in manchen Fällen gleichsam wie ein Specifikum würke.

Die erste Frage, wegen der Schädlichkeit des Kaffee, ist bereits durch die Erfahrung genügend beantwortet worden, und es kann im

All=

Allgemeinen angenommen werden, daß, wenn der Kaffee nicht in zu großer Menge genossen wird, er wahrhaft als ein unschädliches Getränk, und wie er gemeiniglich genossen wird, selbst als ein unschädliches Nahrungsmittel betrachtet werden könne. Die armen Fabrikarbeiter, besonders im Königreiche Sachsen, ja viele Menschen die die gröbste und schwerste Arbeit unternehmen, leben oft fast das ganze Jahr hindurch von Kaffee, mit etwas Milch, wenig Zucker, und als soliden Nahrungsstoff von Kartoffeln allein, Fleischspeisen werden ihnen nur selten zu Theil, folglich kann der Kaffee ohnmöglich als schädlich angesehen werden. Wird hingegen der Kaffee sehr stark in großer Menge genossen, so ist zu vermuthen, daß er mit der Zeit den Darmkanal durch Ueberreizung schwäche, und manche Fehler des Unterleibes herbeyführen könne, besonders bey Personen welche eine nur sitzende Lebensweise pflegen, wie gelehrte Leute die oft stündlich den Tag über die Kaffeetasse nothwendig zu haben glauben. Der mäßige Genuß des Kaffees eben bey dieser Art von Subjekten ist hingegen eine wahre Wohlthat; fast ganz regelmäßig erfolgt eine naturgemäße Ausleerung

Staatliche Bibliothek Bamberg

kurze Zeit nach dem Genusse des Kaffees als Frühstück, wo hingegen ein jedes anderes Getränk diese Wohlthat nicht herbeyführt. Auch finden wir das eine große Menge Patienten durchaus kein anderes Getränk als entweder reines Wasser oder einen nicht allzustarken reinen Kaffee vertragen können; da man nun den Kaffee mit Zucker, und wo möglich in diesen Fällen mit Rahm genießt, so kann er zuweilen als das einzige Nahrungsmittel eines Menschen als Patient angesehen werden.

Aber auch als ein wahres Heilmittel kann man den Kaffee betrachten, besonders wenn er bey solchen Personen angewendet wird, die sich früher nicht an den Genuß desselben gewöhnt hatten. Er gehört zu den eigenthümlich flüchtigen Reizmitteln, besonders wenn er nicht gekocht, sondern bloß mit kochendem Wasser übergossen, und so ohne einen andern Zusatz in größerer oder kleinerer Menge gereicht wird. In der populären Heilkunde macht der Kaffee einen wichtigen Artikel aus, um so mehr da man ihn immer und auf einem jeden Dorfe in Deutschland antrift, die Fälle aber in welchen

er besonders empfohlen worden ist, eine schnelle Hülfe erheischen ich meine bey Vergiftungen mit betäubenden Pflanzenstoffen, so bey der Tollkirsche, dem Fingerhütchen giftigen Schwammen, Opium u. dgl. m. wo er gleichsam als ein wahres Specifikum zu wirken scheint.

Die Bereitung desselben, die Stärke und Schwäche des Aufgusses richtet sich nach der Wichtigkeit der Sache und nach der Gefährlichkeit der Zufälle.

In den neuern Zeiten wurde auch das Extrakt aus dem ungeröstеten Kaffee als ein unfehlbares Mittel gegen die sogenannten kalten Fieber vorgeschlagen und angewendet. Seine Wirksamkeit läßt sich daher hier besonders voraussetzen, weil er selbst im ungebrannten Zustande roh, nämlich zu den kräftigen und anhaltenden Reizmitteln gezählt werden muß.

Ganz neuerlich wurde auch der rohe Kaffee als ein souvraines Mittel gegen das leidige Podagra vorgeschlagen, ob mit bestem Erfolg muß die Erfahrung in der Folge lehren.

Wir

Wir hätten hier die guten Seiten und Eigenschaften unseres Lieblingsgetränks angeführt, allein er hat auch so manches unangenehme im Gefolge, wenn er zu häufig genossen wird, dieses sey zur Warnung gesagt, starker und ohne Milch genossener Kaffee wirkt unwidersprechlich auf das Nervensystem, bringt Schwäche, Zittern in den Gliedern und Schwindel hervor, und ist überhaupt Personen von trockner Beschaffenheit zu mißrathen.

Beschreibung der neuen Pariser Kaffeefertigungsmaschine von dem Klempner Moritze.

Diese Maschine findet sich genau beschrieben, in dem vortrefflichen Journale für Technologie von Dr. Dingler, (Tübingen bey Cotta) woher ich sie auch entlehnt und mit Erlaubniß des Herausgebers jenes Journals hier mitgetheilt habe.

Wir sehen diese Maschine a hier im Aufrisse und im Durchschnitte dargestellt.

Sie

Sie besteht aus einem Rezipienten a in welchen das warme Wasser gefüllt wird aus der eigentlichen Kaffeekanne b, deren Ausgußröhre oder Hals mit einem an einem Kettchen hängenden Propfe c verschlossen werden kann, hier befindet sich das Wichtigste f. e. d. Fig. 2. die drey auf einander liegenden verschieden, aber alle fein durchlöcherten Boden zur Abklärung und vollkommenen Absonderung der Kaffeeflüssigkeit.

Beym Gebrauche nimmt man den Seiher d, der ganz genau in den Recipienten a eingefügt seyn muß, und dessen untere Ränder in einer durch die kegelförmige Parthie e gebildeten Köhle ruhen, hinweg, dann trennt man die beyden Seiher e f von einander, füllt den ersten d in gleicher Höhe mit dem obern Rande mit Kaffee, steckt die zwey andern Seiher wieder ein, und stellt das Ganze auf den Recipienten a der bis zur Linie e mit Wasser angefüllt seyn muß. Endlich schließt man die Seiher mit der Kanne b wie man dieses Fig. 1. 2. sieht. In diesem Zustande setzt man den Apparat auf eine Glutpfanne. Wenn das Wasser zum Kochen kömmt, so dringt der Dampf durch die zwischen

den

den Seihern d und e befindliche Kaffeeschicht, der den leeren Raum der Kanne einnimmt, und dann durch den Hals i ausströmt, dieses ist der Zeitpunkt, wenn man den Apparat vom Feuer entfernen und umdrehen muß, wie Fig. 3 zeigt, nachdem vorher der Deckel h abgenommen worden.

Es braucht nur 5 Minuten um den Kaffee und den kräftigen Theil desselben mit dem Wasser zu verbinden. Für die Wiedereintretung der Luft, ohne welche die angegebene Wirkung nicht statt finden könnte, ist durch ein kleines Röhrchen g gesorgt.

Ist alles beendiget, so läßt man den Recipienten a am Stiele k, setzt ihn mit dem Seiher weg, und deckt den Deckel auf die Kanne.

Diese Apparate werden auch bereits hier sehr vollkommen verfertiget, und können von einem jeden guten Klempner verfertiget werden. In Paris kostet die Maschine 3 Kronenthaler.

Staatliche Bibliothek Bamberg

Fig. 3.

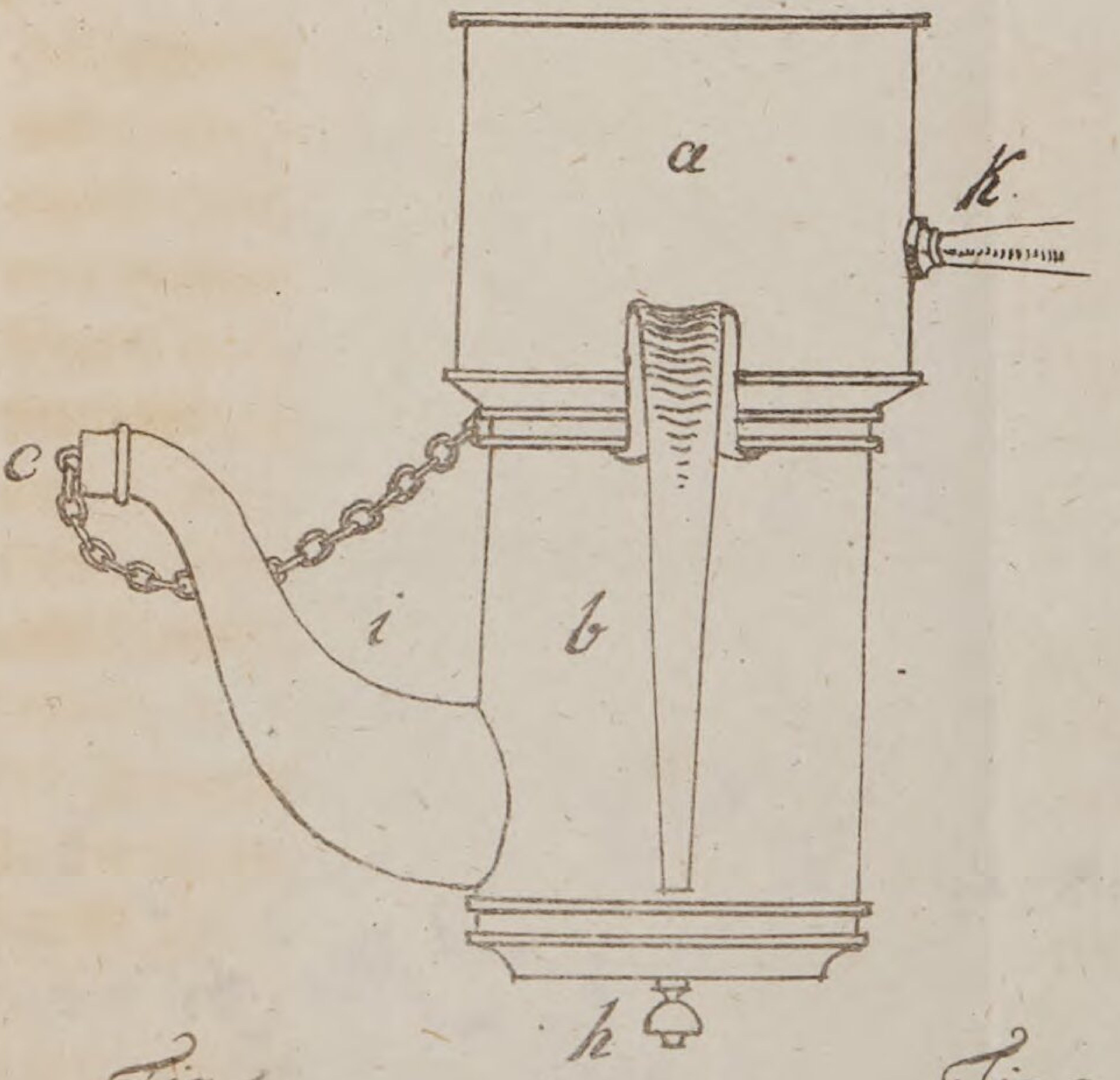
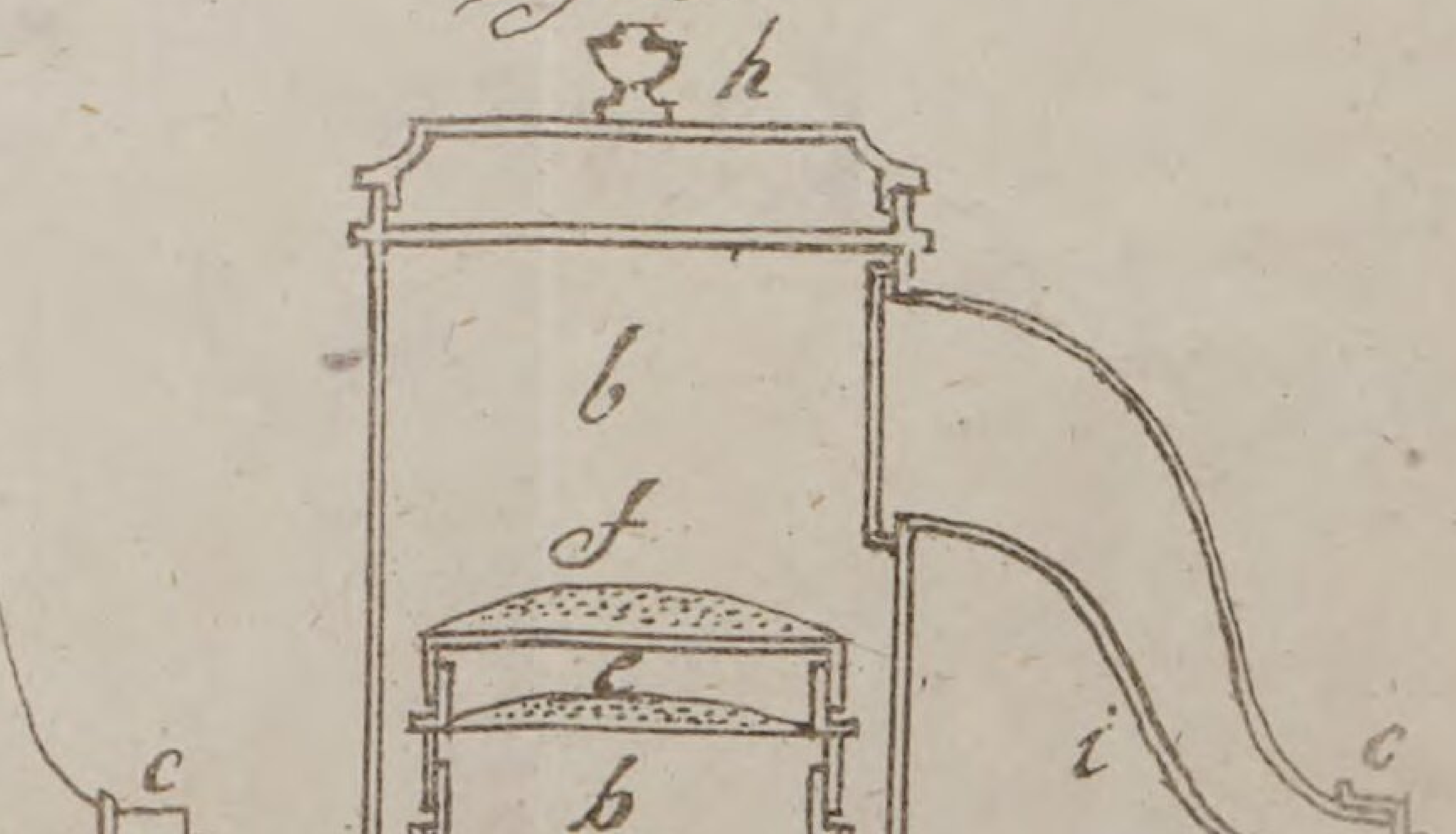
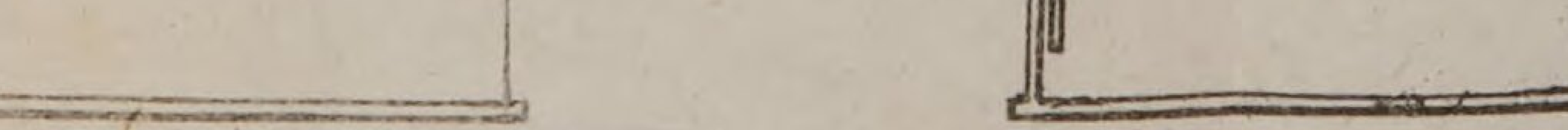


Fig. 1.

Fig. 2.





Staatliche
Bibliothek
Bamberg

SBB 013402503481

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Die Kunst, guten Kaffee zu bereiten nebst Anweisung zur Verfertigung verschiedener schicklicher Backereien zu diesem Getränke ; ein nützliches Geschenk für Frauenzimmer

Nördlingen [ca. 1820]

Bamberg, Staatsbibliothek -- Oec.o.295
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11756818-1